EX LIBRIS
TORE WRETMAN
MENU

Vernon
semper
viret

IL TRINCIANTE

DI M. VINCENZO CERVIO,

AMPLIATO, ET RIDOTTO A PERFETTIONE DAL CAVALIER REALE FVSORITTO DA NARNI,

Già Trinciante dell'Illuſt.mo & Reuerendiſſimo Signor Cardinal Farneſe.

Con vna bellisſima Aggiunta fatta nouamente dall'iſteſſo Caualier REALE.

CON PRIVILEGIO.

IN VENETIA,

Appreſſo gli Heredi di Giouanni Variſco.

ALL'ILLVSTRISSIMO ET REVERENDISSIMO SIGNORE CARDINAL ALESSANDRO FARNESE.

SSENDOMI capitata alle mani questa operetta di M. Vincenzo Ceruio, già Trinciante di V. Illustriss. Sig. persona, mentre visse, come ella ben sa, & tutti quelli che l'hanno conosciuta, singularissima in questa professione, & ritrouandola imperfetta in molte parti, per la morte sopragiunta all'Auttore, mi è parso esser debito mio, come studioso di questo essercitio (tenendo massime hora appresso di lei per bontà suo il luogo di esso M. Vincenzo) di affaticarmici sopra; laqual fatica essendo hora ridotta in termine di poter giouare a molti, & sapendo esser grandemente desiderata; ho voluto lasciar venire in luce sotto il felicissimo auspitio di V. S. Illustrissima, tenendo per certo, che si come ha tenuto, & tiene al presente buonissima protettione de gli Auttori dell'opera, cosi sia anco per tener dell'opera istessa; si come humilmente ne la supplico, & con ogni riuerenza le bascio le sacratissime mani.

Humilissimo, & obligatissimo seruitore
Reale Fusoritto da Narni.

TAVOLA DI TVTTO QVELLO CHE SI CONTIENE NELLA PRESENTE OPERA.

Come

Pesci.

Come

Frutti.

TAVOLA DI TVTTO QVELLO CHE SI CONTIENE NELL' AGGIVNTA DEL TRINCIANTE.

For-

RAGIONAMENTO DI VINCENZO CERVIO,

Già Trinciante dell'Illustriss. & Reuerendiss. S. Cardinal Farnese, fatto sopra l'officio del Trinciante à Reale suo Scolaro.

Quanto l'officio del Trinciante sia honorato fra tutti li Prencipi & gran Signori. Cap. I.

AVENDO *io promesso di voler raggionare sopra l'officio del Trinciante, ragioneuole cosa mi pare ancora, che prima tu sappi quanto questo vfficio sia honorato fra tutti i Prencipi grandi. Dico adũq; che tre sono li officij honorati, che sogliono dare li Prencipi grandi per la cura della bocca loro, cioè del Scalco, del Coppiero, & del Trinciãte, & ogni uno di questi non si suol dare se nõ à psone molto nobili, fidate, & domestiche; & che sia il vero, in Francia & in Alemagna (doue si tiene tanto conto della nobiltà,) li Prencipi grandi non sogliono dare questo officio del Trinciãte se non al più nobile & fidato seruitore che habbino nella corte loro. Et se bene questo officio hoggidì è venuto in così poco conto, & particolarmente nella corte di Roma, tutto è proceduto dalla miseria di certi Prelati, liquali non si vergognano di voler dar quindici ò vinti giulij al mese a vn Trinciante, che niente meno si dà a vn famiglio di stalla. Et di qui viene che non si troua più gentilhuomo, che si degni di voler far questo officio tanto honorato; & non solo si smarriscono della poca prouisione, ma della gran strettezza che hoggidì regna, da non poter sperare co'l tempo intrate ne altre rimunerationi conformi alla riputatione & honoranza di detto officio; & che sia il vero, io ne ho conosciuti al tẽpo mio infiniti sufficienti in questa professione (a quali non voglio dar nome, per non scoprire la miseria de'lor padroni) liquali hanno pure seruito lungo tempo con molta fede, & pure tutto dì si sono morti di fame. A benche in questo si potria dare anco la colpa alla mala fortuna loro & non*

a lor padroni, quali hanno pur donato & donano largamente ad altri, che for si hauranno meritato assai meno di loro. Ma questi tali Trencipi douriano imitare quel gran Re Alfonso con la proua de' doi forcieri, & cosi verriano a leuarsi l'infamia d'intorno, & a romper la mala fortuna di quel buon seruito re; ouero douriano imitare il Cardinale Hippolito de Medici, ilquale in poco di tempo donò ad un suo Trinciante Portughese più di mille ducati di entra ta. Io nõ dirò di Iacomo Brusco sufficiente Trinciante, ilquale hebbe d'entra ta più di tre milla ducati, abenche questo seruì a Papa Lione; ilquale ogn'uno sa quãto donò largamẽte ad ogni sorte di virtuosi. Ma se non vogliano imita re alcuno di q̃sti, douriano almeno imitare il 2. Cardinale Farnese mio padro ne, ilquale nel principio del suo Cardinalato senza guardare ch'io fossi nato di humil famiglia, mi pigliò al suo seruitio in questo vfficio tanto honorato, asse gnandomi assai honesta prouisione, donãdomi poi di continuo denari, caualli, uestimẽti & altre cose simili; & tra l'altre cose signalate che S.S. Illustriß mi donò, hebbi quasi in un medesimo tempo una pensione di scudi 60. & uno uffi cio di Cancellaria, che ualeua ottocẽto scudi, presente veramente degno della grandezza & liberalità sua. Io non laßarò di dire come nella calamità di Roma del 57. mi fu leuato parte di quelle poche rendite ch'io hauea senza alcuna mia colpa, doue S.S. Reuerendissima non mancò di darmi altretanta prouisione, cosi come ancora non mi manca & non mi mancarà per sustenta re questa poca di uita che mi auanza, senza che S.S. Illustrissima non andò mai fora d'Italia tra le molte uolte che ui fu mandato dalla Santa memo-ria di Paulo III. auolo per seruitio della Santa fede, che sempre non mi me-nasse appresso la persona sua, seruendosi di me al pari di qual si uoglia gen-tilhuomo che egli hauesse con lui, segno certissimo dell'amoreuolezza sua uer so me; Si che se di q̃sta sorte foßero accarezzati & remunerati i buoni, nõ mã cariano gentilhuomini, che uolontieri seruiriano in questo officio; ilquale se bene è venuto in cosi poco conto per le cause dette di sopra, nõ resta già che in se l'officio non sia honorato, & stimato fra tutti i Trencipi grandi; & per que sto niuno gẽtilhuomo per grãde che egli si sia, non si douria sdegnar di saperlo fare, se non per altro, almeno per potere in un bisogno seruire il suo Signore, ouero alla sua Dama; come fece molti dì sono, uno de maggiori Signori della Corte, ilquale nel tempo di state ritrouãdosi fuor ad un suo giardino, doue era no di molte gentildonne, lui nell'hora della cena postosi a tauola a canto ad una di quelle sopramodo bellissima, laquale sommamente amaua, & deside raua di seruire, fattosi dare dal Trinciante che li staua appreßo una forcina & un coltello, & leuatosi in piedi imbroccò un fasano, & lo trinciò a quella Dama con tanto buona gratia, quando haurebbe fatto il miglior Trinciante d'Italia. Questo so ben io che non era suo mistieri, sendo egli di casa Illustre, ma bisognaua che haueße imparato per suo spaßo da qualcheduno suffi-

ciente

ciente in questa professione, per seruirsene poi in una simile occasione. S'io volessi, potrei nominarui vn gentilhuomo, ilquale è stato Trinciante al tempo mio de vn gran Cardinale, & per le sue buone qualità, fu da Gulio III. creato Cardinale di Santa Chiesa. Ma se questi Signori detti di sopra, non si sono sdegnati d'imparare, quale è la causa che io uedo certi gentilhuomini saluatichi, quali si danno a credere, che se sapeßero fare & eßercitassero questo officio, di perdere tutta la loro riputatione; ma inuero si gabbano, perche il sapere vn gentilhuomo fare di molte cose non gli può arreccare se nõ grandezza et riputatione; & se non fosse che io nõ uoglio eßer troppo lõgio; io ui direi infiniti Signori, quali hanno saputo gentilmente fare questo officio, & per questo non hanno persa la loro riputatione. Questo adunque crederò douria bastare in hauerti mostro quanto l'officio del Trinciante sia honorato. Resta hora che tu sappi le parti che deue hauere quello che vuole seruire n questo officio con qualche gran Signore.

Le parti che deue hauere quello che vorrà seruire a qualche gran Signore nell' officio del Trinciante. Cap. II.

HAuendoti io mostrato aßai sufficientemẽte quanto l'officio del Trinciãte sia honorato, resta ancora che tu sappi le parti che deue hauere quello che uorrà far questo officio. Dico adunque che fa dibisogno sia nato di honoreuole famiglia, percbe a chi vuol seruire alla persona di qualche gran Signore, gioua molto l'esser nato nobile, ò almeno bisogna essere benissimo creato; pche vn'huomo che sia modesto, & dotato di buone creanze, sarà sẽpre tenuto cõto di lui tra ogni sorte di psone; bisogna poi che lui habbia il modo di spẽdere, perche ordinariamente bisogna che il Trinciante vada benissimo abogliato di vestimenti, di seruitori, di caualli, & altre cose simili, cõ le quali possi mantenere la riputatione di cosi honorato officio, et comparere honoreuole alla presenza del suo Signore, che essendo quello mal vestito, sarebbe tenuto poco conto di lui, se bene fosse il piu nobile & sufficiente trinciante del mondo. Bisogna poi che lui sia di giusta proportione di uita, & che lui non sia zoppo ò guerzo, ne stroppiato in alcuna parte della persona, ne meno vuole eßere molto grãde, ne troppo piccolo, che l'uno & l'altro saria brutto vederlo trinciare ad una tauola d'un Signore. Deue poi essere modestissimo nel parlare, e tanto piu quando seruirà il suo Signore, che in quel punto non deue parlare mai se non è prouocato, fuggendo ancora di non fare come certi, quali quando seruono, parẽdoli eßer fratelli del suo Signore, si appoggiano cõ le mani su la tauola, ragionando poi fuora di proposito; & molte uolte per fare il faceto dirãno mal d'altri laudãdo se stessi, cosa che inuero sta malissimo ad ogni sorte di

 perso-

persone, & particolarmente nel Trinciante. Bisogna che il Trinciante sia ardito, & non prosontuoso ne sfacciato; ardito, dico che quãdo lui seruirà ad vna tauola doue sono di molti Signori, che lui non si smarisca, & non si perda d'animo, perche li tremeriano le mani di sorte, che non potrebbe far cosa buona, doue ne restaria vituperato da ogn'vno. Deue poi il Trinciante hauer bona vista, & bonissimo giuditio per poter imbroccar giusto, & diuidere quella robba che hauera sopra la forcina, & questa è la piu difficil parte che ui uà nel sapere imbroccar giusto tutte quelle cose che si uogliono trinciare. Bisogna che quello usi ogni diligenza di conoscere il gusto del suo patrone, per potere poi darli di mano in mano tutte quelle cose che più li piaceranno. Deue poi il Trinciante sopra ogni altra cosa esser fidelissimo a quel Signore che lui serue, però bisogna che lui auertisca molto bene a tutte quelle cose che toccano all'officio del buono, & fidato Trinciãte, come da me intẽderai; ma bisogna auertire che tutti quelli che fanno professione di Trinciante, che nõ sono però degni di esser chiamati per tali, ne manco son degni di seruire alla persona d'alcun Signore, come tu intenderai nel seguente capitolo.

Quali sono quelli, che non si deuono chiamare veri Trincianti. Cap. III.

COsi come non è lecito se non alli prencipi grandi di tenere il Trinciante, & cosi come non è concesso ad ogni uno di seruire in questo officio, cosi non è manco honesto che tutti quelli che seruono in tale officio, si debbiano chiamare ueri Trincianti. Perche ancor che vn Ciauattino saprà acconciare vna scarpa, non per questo se li deue dar nome di buon Calzolaro. Però a me non pare cosa honesta che si debbia chiamare Trincianti certi barbieri, et altre simili gentaglie, liquali io ho visto molte uolte in Roma, Venetia, Bologna, Fiorenza, & particolarmente quasi per tutta la Lombardia nelle case de gentilhuomi cosi nelle cene ordinarie, come ne i gran conuiti; quali nell'hora del mangiare si pongono una saluietta innanzi sotto la centura in foggia di grembiali, riuoltandosi le maniche indietro sino al gombito, come si uolessero fare la beccaria, poi alla credenza con una gran forcina imbroccano un cappone, ouero vn gran pezzo di carne, la quale pongono poi sopra un grã tagliero di legno, & con un gran cortello; di quello ne faranno la notomia, tagliãdo ogni cosa a trauerso senza alcuna cõsideratione, ponendo poi di quella cosi tagliata sopra molti tondi, quali pongono poi nel mezzo della tauola; & se per sorte manca la robba sopra essi, di nuouo ritornano a trinciare nel modo di prima, & col tagliero in mano anderanno attorno alla tauola, & con la punta del cortello uanno rifondendo doue fara bisogno, & di questo modo faranno di tutte quelle sorti niuãde, che uogliono dare a mãgiare a lor padroni. Questa

sorte

ſorte di tagliare non ſi deue dire trinciare, ne queſti tali ſi deueno chiamar Trincianti; ma noi di ragione gli potremo chiamare macellari, ouero Trinciã ti da Tinelli, & di queſta ſorte non uoglio io che neßuno gẽtilhuomo impari, peroche li ſarebbe gran uergogna; ne di queſta ſorte di trinciare intendo io di uoler ragionare; ma co'l ſeguente capitolo ti moſtrarò di qual ſorte uole eßer uno che ſi poſſi chiamare uero Trinciante.

Quali ſono quelli che ſi poſſono, & ſi deuono chiamare veri Trincianti. Cap. IIII.

OGni gentilhuomo ò qual altro ſi uoglia, che faccia una profeſſione, deue sforzarſi con ogni ſuo potere di farla con la maggior riputatione che ꝑ lui ſi poßa, perche non è dubbio alcuno, che l'huomo non è honorato, ne riueri to, ſe non quanto col mezzo delle ſue uirtù & buone creanze ſi fa honorare & riuerire, però quello che vorrà ſeruire in queſto officio a qualche gran Si- gnore, deue co'l ſuo puro & ſincero giuditio cercare di appoggiarſi alla ſerui tù d'vn Prencipe giuſto, nobile, & da bene, & non ad uno ignobile, fallito, & mal creato; ꝑche da quello non potrà ſe non riceuere utile, & honore, & da q̃ſto dãno et uergogna; ſi come ſi potria moſtrare con infiniti eſſempi accadu ti al tempo noſtro; & queſta è la prima cõſideratione che deue hauere quello che uuole ſeruire in queſto officio del Trinciante. Deue poi il uero Trinciante (come ho detto) eßer fideliſſimo al ſuo Signore, & ponere diligenza in quello che tocca a lui di hauere gran cura della bocca ſua, & ogni uolta che lui ſer- uirà alla tauola del ſuo Signore, è debito ſuo di ponerſi a frõte a lui, ò uero in capo della tauola, perche uno di queſti due lochi ſi concede al trinciante per potere far fare la ſalua de tutte le uiuande, che ſaranno poſte in tauola alla preſenza de ſuo Signore, ilquale eſſendo tu in altra parte, non ti potrebbe ue- dere. Ma dico bene che ſendo la tauola impedita da qualche gran perſonag gio, che nõ poteſti capire in uno delli duoi luoghi, che in queſta occaſione tu ti deui accõmodare in altra parte, che non ti ſarà uergogna alcuna; ma dirò be ne poi, ſe il Trinciãte ꝑ l'ordinario ſi laſciarà condurre a trinciare lõtano dalla uiſta del ſuo Signore, che li ſarà gran uergogna, & non ſarà degno d'hauer il nome di trinciante. E lecito a uno degno di tal nome, ſeruendo il ſuo Signore, di farſi un piatto per la bocca ſua di quelle uiuande trinciate, che uengono ad auanzare al ſeruitio della tauola del ſuo Signore: & quãdo a queſto uoleſſe cõtradirli il maſtro di caſa, et ardiſco di dire, il Signore proprio, egli non lo de ue cõportare, pregiudicando cio alla riputatione, & ſufficiẽza del detto Trin ciante. Procurarà adunque di farſi il ſuo piatto come è honeſto, ſe non per al- tro, almeno per non perdere queſta preminentia. Perche ſi come al Scalco è lecito di farſi ſerbare vn piatto ò due, di q̃lle viuãde che ſi leuano di tauola

del ſuo ſignore per l'auttorità del ſuo officio, & parimente al Coppiero di pigliarſi vn fiaſchetto, o due di uino, di quello della bocca del ſuo ſignore; è parimente lecito & honeſto che il Trinciāte, come uno delli tre principali della bocca, ſi facci il ſuo piatto prima che la robba ſi leui di tauola, & quando nõ lo faceſſe mai per altro, douria farlo almeno p ſchiffare la lordezza di coloro che diſpenſano la robba, leuata che ſia della tauola del ſignore, laquale ſubito pongono in certi cadini di rame onti di maniera, che a penſarui ſolamente oltre il meſticare inſieme vna viuanda con l'altra, fa volger lo ſtomaco la diuidono poi tanto ſporcamente che Dio ne guardi ogni fidel chriſtiano, ſarà ragioneuole adunque per queſto & altri riſpetti, che il Trinciante ſi facci il ſuo tondo prima che la robba vada nelle mani di queſti tali. Ma per tornare doue laſſai dico, che il vero Trinciante ſarà quello che trinciarà ogni coſa ſopra la forcina alta dal piatto, che vulgarmente in Italia ſi ſuol dire il trinciare in aria, & in vero fra tutte le foggie di trinciare, non ſi puo trinciare nella piu bella & piu gentile di queſta, dellaquale intendo io di volere ragionare; ma ſi come à quello che vorrà imparar de caualcare biſogna che montato che ſarà ſopra il cauallo impari di ſaper ſtar giuſto ſopra la ſella, portar ben la vita, tener ben le gambe, & hauer buon calcagno & bona mano, per ſaper battere il cauallo à tempo col ſperone & bachetta, & altre coſe; coſi è parimente neceſſario à quello che vorra imparare di trinciare di ſaper prima come vanno fatte le forcine & cortelli, & di qual tempra, & come ſi nettano & ſe li dà il filo, & come ſi tengano nelle mani, & come ſi deueno adoperare & ſtar iuſto con la perſona nell'adoperarli, & molte altre coſe aſſai, lequali io ti moſtrarò ciaſcuna al ſuo loco.

Quanto ſiano ſtate differenti l'opinioni di diuerſi Trincianti, di qual garbo ſi debbiano fare le forciene & cortelli per trinciare. Cap. V.

COſi come ſono differenti le nationi & coſtumi de gl'huomini, coſi ancora biſogna che ſiano ſtate differẽti l'oppinioni de Trinciāti, di qual garbo ſi debbiano far le forcine & li cortelli per trinciare. In Francia & in Alemagna li trincianti de Principi grandi non adoprano ſe non le forcine lõghe di manico & ſottile et curte di branchi, & tāto corti che uolendo con eſſa imbroccare un cappone, per la curtezza loro non ſi potria; adoprano poi li cortelli grandi longhi di manico & di lama, & il piu di eſſi ſenza punta, a bẽ che loro non imbroccano, & non trinciano coſa alcuna ſopra la forcina ma quādo uogliono trinciare al lor ſignore põgono la ponta della forcina nel petto de un cappone, ouero in un pezzo di carne coſi nel piatto ſenza leuarlo in alto, et q̄l petto, ouero di quella carne ne tagliano le fette larghe et ſottili, &

quella

quella supra la punta del cortello pungono sopra il tondo del suo signore, & il simile fanno di tutte quelle cose che vogliono trinciare, & se pur vorrāno trinciar un cigotto, ouero una spalla di montone, di caprio, ò di altro animale, quelli pigliarāno l'uno de capi della saluietta che tengono sopra la spalla, & q̃llo inuoltarāno intorno al piede del cigotto, & quello con la mano manca lo leuaranno in alto, tagliandole poi col cortello le fette larghe, grande ò picciole come più piace al suo signore. Questo modo di trinciare a lor pare molto bello, come quelli che nō sanno trinciare al modo nostro, abēche da un tempo in qua per la domestichezza de Principi forestieri con noi altri li loro trincianti si sono andati accommodando in parte de trinciare al modo nostro; Hora per tornar doue lassai, dico che per questo garbo de forcine et di cortelli à lor pare molto belle, & lor se ne seruono, che non seruiriano à noi per essere molta diferēza da lor trinciare al nostro. In Spagna & in Napoli, doue sono homini sufficiēti in questa professione, nō è molto tempo che adoperauano se non le forcine corte di manico & lōghe di brāchi, grosse, & graui, & fatto cō brutto garbo; e li cortelli corti di manico, e di lama, & largo & curto, ilqual piegaua cō la punta innāti; questa sorte di forcine & di cortelli si poßono facilmēte adoperare per trinciare al modo nostro, ma per la cortezza loro sono ancor facili al toccare la carne con le mani, & il tagliarsi le dita; & che sia il uero da un tēpo in qua l'una & l'altra natione li hanno tralassati; Sono poi stati Trinciāti in Roma che hāno fatto la forcina con li branchi lūghi una uolta più dell'ordinario, pensando di seruirsene poi per imbroccare tre ò quattro uccelli in una uolta, trinciando poi quelli l'uno dopo l'altro, per far più presto; ma hāno trouato che mentre uoleuano smembrare quel primo uerso la punta della forcina, ne succedeua dui incommodi, l'uno che non si poteua adoperare se non la punta del cortello, l'altro che non si poteua dare li suoi colpi alle congiunture ordinarie, per l'impedimento che li daua quel di dietro, di sorte che quel tordo quaglia, ò altro uccello non si poteua trinciare con quella facilità che si sarebbe fatto hauendone un solo sopra la forcina, di modo che questa sorte di forcine non facendo profitto alcuno si sono poi tralaßate, ma questa forcina haurebbe seruito in vna lepore; alcuni poi hanno uoluto fare il cortello che tagli dalla banda della costa, dal mezzo innanti in foggia di una punta di spada, volendo seruirsene nel smembrare un pollo, ponendo il cortello in esso senza uoltarlo mai intorno, seruendosi delli dui tagli senza leuarne mai il cortello; ma io uiddi molte uolte adoperare questa sorte di cortelli, & uolēdone adoperare anch'io, trouai che di dieci colpi che io dauo col taglio ordinario, nō ne dauo doi col taglio della costa, anzi uolendo io adoperare l'uno & l'altro taglio, mi daua molto impedimento, perdendoui molto tempo; conoscēdo ancora che quello tale che trouò questa inuentione, intrauenne a lui quello che intrauēne a me; di sorte che si cōcluse che molto meglio, & cō più facilità si adopra un

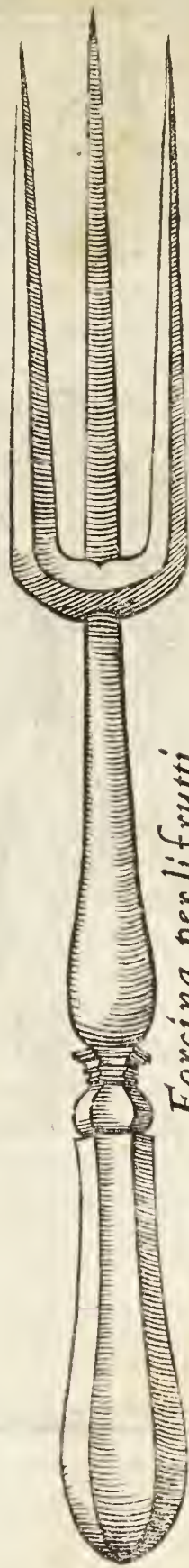
cortello con il suo taglio ordinario, che non si fa questo che taglia dalle due bāde: Sono poi stati altri che hanno fatto due lame di cortello con un manico solo: ma il manico dell'una si conficaua nell'altro tanto bene, che pareua un manico solo, ma le due lame luntano l'una dall'altra quanto si potea cacciare il dito lungo tra l'una & l'altra lama, & con queste due lame aggiunte insieme fu fatto per seruirsene a trinciare una vaccina minuta, ouero un cigotto, nō sapēdo forsi q̄sto tale, che ancora si possono tenere nella medesima mano dui cortelli, & adoperarli cō molta facilità, come ti mostrero quando ti ragionarò del modo di trinciar la carne di vaccina, senza far q̄lla manifattura d'aggiūgere le due lame insieme. Tutte queste inuētioni di forcine & cortelli sono più tosto state meße in luce per mostrar di saper più de gli altri, che per utile che se ne possa trahere; & che sia il vero, vedesi che hoggidì tutte queste foggie si sono tralaßate, & l'inuētioni sono restate a gl'inuētori, & cosi auuerà facilmēte a quelli che vorrāno uscire dell'ordinario, & maßime in certe cose simili. Il vero garbo adunque delle forcine & cortelli, mi pare debbe eßer cōforme a quello delli cortelli & forcine che adoperauo io, quādo seruiuo in questo officio il Cardinal Farnese mio patrone, & di quella sorte, che hoggidì si costuma in Roma, & fra tutti quelli che fanno professione di Trinciante, & inuero fra tutte le foggie, non si puo trouar la più bella ne più utile di questa, la quale foggia & garbo ha da eßere appunto nel modo che tu intenderai.

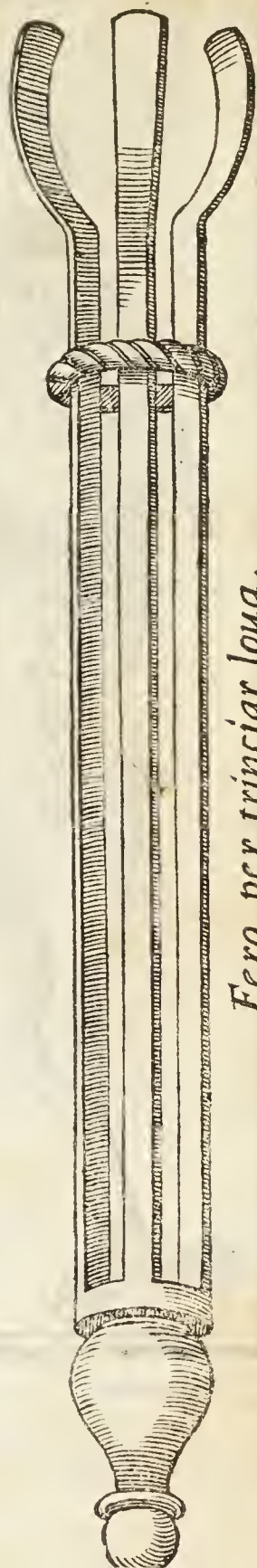
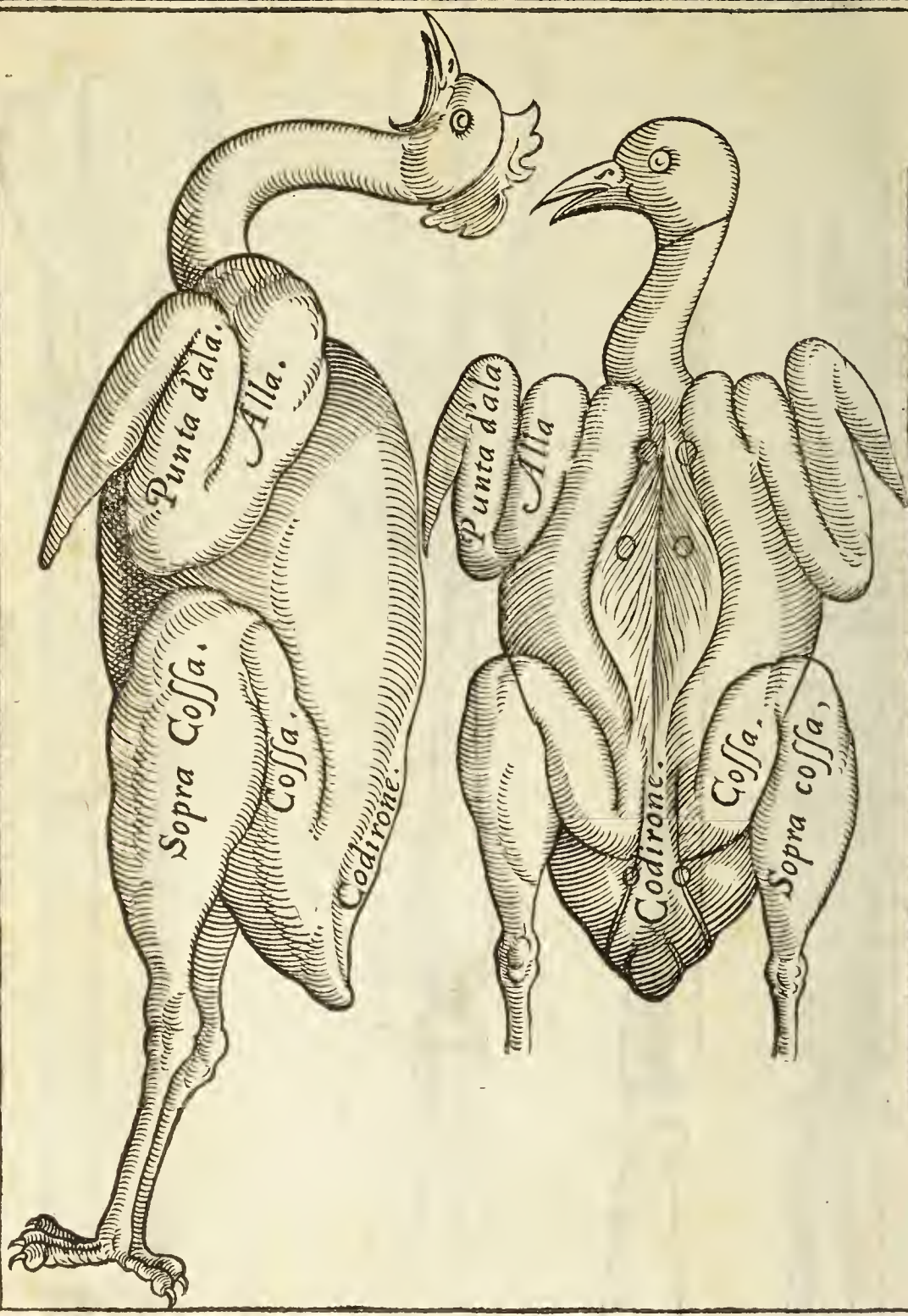
Di qual garbo & di qual tempera si deuono fare le forcine & li cortelli. Cap. VI.

EGli è tanto grande il numero delle cose che si hanno da trinciare, & tāto diuerse l'una dall'altra, che chi voleße di continuo adoperare un cortello & una forcina, non saria poßibile. Adunque è di necessità, cosi come sono differenti le viuāde che se hāno da trinciare, che ancora siano differēti le forcine & cortelli che si hanno d'adoperare. Dico adunque che di tre sorti hanno da essere le forcine et li cortelli, cioè la grāde, la mezzana, & la picciola, et ogni forcina deue hauere il suo cortello secondo la lor proportione. Volendo io prima dire della forcina, si deue credere quello ch'io dirò di una che s'intenda ancora delle altre due che li vāno appreßo. Deue adunq. la forcina esser tutta di ferro, e dolce di tēpra, acciò che percotēdo il taglio del cortello in essa, quello nō si sgrani ò si rōpa; laquale forcina deue essere compartita in tre parti equali; deue poi eßere longa di manico & de branchi, fatta con giusta proportione secondo la grandezza della forcina; la prima parte del manico cioè quella che si tiene nella mano, deue esser alquanto grossa, fatta con quattro faccie, acciò si poßa tenere più ferma nella mano, ancora che ui si poteße fare il bottone nella testa per ornamento della forcina, pur io lo lasciarò, accioche

con

cõ più facilità q̃lla ſi poſſa nettare; La ſecõda parte del manico che ſarà ſino alli branchi, queſta deue eßere più ſottile aßai, fatta con otto faccie, per fare la forcina più leggiera & con miglior garbo; La terza & vltima parte ſarã no li branchi, liquali vãno diuiſi l'vno dall'altro aſſottigliandoſi ſino alla pũ ta con quattro faccie ſeguite; & ſe bene li branchi ſaranno più lunghi di una delle tre parti, non importa, perche li branchi lunghi ſono più vtili, & fanno la forcina più bella. Ha d'auertire il maſtro che li farà nel darli quella volta che diuide li dui branchi, che ſia netta & ſenza alcun pelo, perche molte volte auuiene che biſognarà ſecondo l'occorentie aprire & ſtrignere li branchi, che nõ eſſendo quella volta netta, la forcina ſaltaria in dui pezzi; Vuole eſſere anco lauorata polita di lima, & ancora brunita di ſorte che paia tutta d'argento, & queſto modo ſi deue tenere nel far le forcine, ogni vna di loro ſecondo la grandezza & qualità ſua. Il cortello poi deue eſſere fatto tutto il manico & la lama di acciaio finiſſimo; ilqual cortello deue eßere curto di manico, groſſetto alquanto, fatto con quattro facie ſmiſato vn poco dalla banda della coſta, & del taglio; deue poi la lama eßere lunga, ſtretta, & ſottile, ſecõdo la lunghezza & curtezza del cortello; laqual lama deue piegare poco ò quaſi niente con la punta innanzi. Fatto che ſarà il cortello di martello, biſogna darli il ſuo garbo con la lima, & quando ſarà giuſto ſecondo il modello biſogna darli la tempra; ma qui biſogna hauer molta auertẽza, perche ſe il cortello ſarà duro di tempra, percotendo col taglio ſopra vn oßo ouero ne branchi della forcina, quello ſi ſgranarà ouero ſaltarà, in dui pezzi, coſi come è auuenuto à me molte uolte; & ſe il cortello ſarà troppo dolce di tempra toccando col taglio il caldo della carne, quello ſi riuoltera come ſe foße di cera, di ſorte che non ſene potria ſeruire, & per queſto biſogna hauer molt'auertenza nel darli la tempra. Fatto che ſarà il cortello, & cõdotto à quella perfettione che ho detto, non è dubio che malamente ſi potria pagare la bontà di eßo al Maſtro; Dato che le ſarà la tẽpra biſogna mandarlo allo arrodatore, ilquale arrodandolo lo deue aßotigliare alquanto mantenendolo giuſto & pari sẽza leuarli il ſuo garbo, facendolo poi brunire come faceſti le forcine, auertendo molto bene fatto che ſarà il cortello di tutto punto, di non lo mandare mai più allo arrodatore, perche ſi guaſtaria, & ſiſtempraria di ſorte, che nõ lo potreſti adoperare; ma nota che il cortello non deue tagliar niente ſopra il manico vn deto, ſecõdo che trouarai ſegnato di negro nel modello; ma volendoli nettare & dare il filo, tu lo intenderai nel ſeguente capitolo. Queſta foggia di forcine & cortelli, tu la trouerai ſempre vtile & bona, vtile dico per eßer q̃lli lũghi di tratto, & quando tu hauerai imbroccato quella coſa che tu uorrai trinciare, & leuatola in alto, ſtando con la perſona al ſuo ſegno, tu hauerai la robba più lõtano dalla mano, & dalla perſona, che farà più bel uedere, & ſarai ſicuro di non toccare la robba con la mano, & ſicuro ancora di non tagliarti le dita, quello

ta, quello che non ti auerrà delle forcine & de cortelli curti; & questo credilo à me che ne ho molte uolte fatto l'esperienza, quando adoperauo questa sorte di forcine & cortelli curti. Adunque per le ragioni dette di sopra concludo, che non si può trouare la più bella ne la più vtil foggia di questa, laqual fogg a cosi delle forcine come delli cortelli trouarai dissegnata nella seguente ca ta.

Forcina per li frutti.

Fero per trinciar loua.

Sopra Coſſa.
Punta d'ala.
Alla.
Coſſa.
Codirone.
Punta d'ala
Alla
Codirone.
Coſſa.
Sopra coſſa,

Come si nettano le forcine, & cortelli, & come se li dà il filo. Cap. VII.

Non basta che ti habbia mostro come uanno fatte le forcine & li cortelli, che ancora bisogna che tu sappi come si tengano netti, & come se li dà il filo per far che sempre taglino come rasori, e cosi come ogni un di qual professione si uoglia è obligato di tener in ordine suoi libri, sue arme, suoi ferri, & altre cose simili, secundo la professione di quello, cosi ogni Trinciante è obligato di tenere in ordine li suoi cortelli, & fare si che sempre radino; & se il cortello nõ taglierà, il Trinciãte p sufficiẽte che sia nõ potrà fare cosa bona; uolendoli dunque nettare, et darli il filo, tu tenerai l'ordine che ti mostrerò qui sotto. Io uoglio dunque che tu pigli un pezzo di legno di salice lungo due palmi, e largo due dita, ilquale tu farai spianare con la piola dal mastro di legname da tute le bande, il qual legno tu lo possarai poi sopra una banca ò doue più ti piacerà, pur che quello stia posato fermo, che non si muoua, hauẽdo poi di quella rena che suole cadere della ruota dell'arratore, ò altra rena simile, laquale deue essere ben secca & ben trita, & di questa ne buttarai un poco sopra il detto legno, poi pigliarai il cortello nel manico, & cõ molta prestezza leggiermente lo fregarai sopra ditto legno da tutte le bande il manico & la lama, tanto che tu uedi che quello sia ben netto, di poi che il cortello sarà netto uolendoli dare il filo, tu buttarai di nouo un poco piu della detta poluere sopra questo legno, tenendo il cortello stretto nel manico, ilquale con molta destrezza andrai fregando la lama da tutte due le bãde uerso la parte del taglio, & come tu sentirai che il cortello si riscalda sarà segno che quello pigliarà presto il filo, all'hora cõ molta prestezza lo fregarai uerso il taglio dalle bande, auertendo a far di modo che il taglio non si riuolti piu da una banda che dall' altra, ma che quello resti pari & giusto; & quando tu uorrai sapere se il cortello haurà preso il filo, tu tirarai il taglio sopra l'ogna del dito grosso della mano manca, & se il taglio vi si attaccarà sarà segno che il cortello haurà il filo a bastanza. Le forcine poi uolendole nettare, le fregarai sopra il detto legno con la medesima poluere, laquale farai polita & bella, e tenendo quest'ordine sempre li tuoi cortelli saranno politi, & netti.

Il modo che si deue tenere per dare principio all'officio del Trinciante. Cap. VIII.

Non basta che io ti habbia mostro come si nettano li cortelli, & come se li dà il filo, che ancora bisogna che tu sappi come si tengono nelle mani, et come se adoprano, et come si deue fare per dar principio a questo officio;

perche

perche gran vergogna sarebbe di vno che non hauesse mai adoprato questa sorte di forcine & cortelli, che all' improuiso se volesse ponere a seruire alla presenza del suo signore, & però sara bene che prima tu sappi il modo che deui tenere in dar principio. Io uoglio adunq; che prima da te solo, ò accõpagnato come à te piacerà, che tu facci accommodare le tue forcine & cortelli sopra un tondo con una saliera nel mezzo piena di sale, cosi come è solito di farsi, facendo poi ponere nel medesimo tondo vno credenzino fatto de una molica di pane, ilquale va tagliato in quadretto lũgo mezzo dito, facẽdo poi ponere sopra la saliera & li cortelli vna saluietta piegata cosi per il trauerso, coprendoli poi con un' altro tondo, & a questo modo si deuono sempre accõmodare le forcine & cortelli ogni uolta che il tuo signore vorrà mangiare, la saluietta sarà per ponerti sopra la spalla per nettarti le mani, & li cortelli, quando ti farà dibisogno, le forcine & cortelli saranno per imbroccare et trinciare tutte le sorti de viuande che saranno poste in tauola, la saliera col sale per potere poi con la punta del cortello buttar del sale sopra il tondo del tuo signore, & doue farà disogno, il credẽzino fatto della molica del pane sarà ꝑ far credenzare le uiuande che saranno poste innanzi al tuo signore; quel tõdo poi cõ che si cuopre di sopra, vi si pone per la grãdezza del Principe, perche nõ si deue mai ponere cosa innãti la ꝑsona sua, che nõ sia coperta; Tutto q̃sto ti ho uoluto dire, acciò che tu sappia perche si acconcia in questo modo le forcine & cortelli tuoi. Io voglio dapoi che tu ponghi questo tondo accõcio nel modo detto, sopra una tauola apparecchiata, hauẽdo poi dentro un' altro piatto una molica di una grossa pagnotta, acconcia di maniera come se fosse vn pezzo de carne; ouero piglierai vn cedro, ò una grossa rapa, che ogn' uno di questi sarà buono per dar principio a quest' officio, ma per hora diremo solo della mollica del pane, perche da ogni tempo se ne troua, laquale acconcia come dissi ponerai in un piatto, coprendolo cosi come facesti li cortelli, & l' uno & l' altro piatto cosi coperti haurai posti sopra la tauola, accostãdoti poi a q̃lla in piedi, uoltando la faccia uerso la tanola come se ui fosse il tuo signore, di poi tu ti accostarai pigliando il tondo, doue saranno li cortelli, & quello ponerai a canto di te dalla tua bãda diritta, & il piatto della mollica porrai dalla tua banda manca, scroprendo poi l' uno & l' altro piatto pigliando con galãtaria la saluietta, che sta sopra la saliera, laquale cosi piegata per il lungo tu te la ponerai sopra la spalla manca, sopra la spalla manca dico, perche tutti li Trincianti de Prencipi grandi se la pongono sopra la spalla, ancora che siano alcuni, che ꝑ suo capriccio se la pongono sul braccio, sopra il manico della spada ouero la pongono da un canto sopra la tauola; ma per dire il uero la saluietta non si puol ponere in loco doue torni più commoda, quanto a ponerla sopra la spalla manca; dapoi tu ti ponerai con li piedi pari lontano dalla tauola vn palmo, per non la toccare con la persona, stando diritto, & disposto con la uita

piglian-

pigliando poi con la mano dritta la forcina grande ouero la mezzana, come a te piacerà, & cō buona gratia tu te la butterai nella man mãca, facendoti posare il calcio del manico nel polso del dito picciolo, voltando la pũta della forcina in alto, tenendola dritta & ferma con le tre dita, cioè cō il dito grosso, il lõgo, & quel di mezzo, laqual forcina tenendola a quel modo, tu hauerai più forza per tenere ogni gran peso, & ancora tu la potrai girare intorno cō più facilità, secondo che ti farà dibisogno, quello che non potresti fare tenendo la forcina stretta nel pugno; dapoi tu piglierai il cortello compagno della forcina nella mano dritta, pur con gratia, facendoti posare il calcio del manico sopra il polso del dito picciolo, alciãdo la punta in alto, uoltãdo il taglio uerso la tua banda mãca, tenendola poi stretto con le tre dita dette disopra, facendo che il deto grosso, & il deto lungo arriuino sopra il manico, con liquali tu strignerai la lama del cortello, laquale lama in quel luoco non deue tagliare niente, come uedrai signato di nero nel modello, & questo si fa, acciò che nel strignerlo, & nell'adoperarlo, non ti tagli le mani. Hauendo adunque la forcina & il cortello nelle mani nel modo detto disopra, fermandoti con la persona dritta & giusta, senza pendere da nissuna banda, poi con la mano dritta, doue ui tieni il cortello, tu ti accommodarai il piatto della molica a canto di te dalla banda manca, & cō la punta della forcina, & quella del cortello tu uoltarai la molica di sorte, che con molta commodità tu la possi imbroccare, poi stando sempre con la persona al tuo segno, tu ponerai il cortello per fianco sopra la mollica del pane, premendo con quella all'ingiù per tenerla più ferma nel piatto, & con la punta della forcina per fiancho tu imbroccherai la mollica, auertẽdo di ponere la forcina in parte, che tu imbrocchi la mollica giusta di sorte che la non pẽda da nißuna banda; imbroccato che tu haurai, la leuarai in alto aiutãdoti un poco cō la pũta del cortello per darui più gratia, spingendo poi le braccia innanti, tenendo le mani alte dalla tauola due palmi, più & meno secõdo il tuo giuditio, auertendoti che quãto tu starai alla tauola più disposto, & cō miglior garbo, tu farai più bel vedere, tenẽdo leuato su in alto la punta della forcina, & del cortello, facendo piegare un poco la forcina verso la tua bãda diritta, acciochè quando tu trinciarai la mollica, quella non ti venga a cadere sopra la mano, ma vada a cader giusta nel mezo del tondo, ilquale tu deui hauer apparecchiato per questo effetto sotto l'orlo del medesimo piatto, & dipoi cō buon garbo senza maneggiarti punto con la persona, tu accostarai il taglio del cortello alla mollica del pane, tagliando di quella in fette larghe & sottili, facẽdole cadere giuste nel mezzo del tondo, che tu hauerai sotto la mano; trinciato che haurai di quella a bastanza, tu pigliarai con la punta del cortello un poco di sale nella saliera, alciãdo vn poco la mano del cortello in alto tu buttarai il sale sopra l'orlo del tondo, auertendo di non lo buttare in mezzo il tõdo sopra la mollica trinciata, ne meno sopra la tauola, che faria brut-

to vedere, leuando poi con la mano del cortello quel medesimo tondo, tu lo po nerai da una banda, rimettendo nel medesimo luogo un'altro tondo, senza abbaßar mai la forcina, & senza mouerti dal luoco tuo, ritornando di nuouo à dar de molti colpi di cortello per il dritto, & per il trauerso nella mollica, l'uno à canto all'altro, senza alzare molto la mano del cortello, & senza ma niggiarti con la persona; uoltando poi il taglio del cortello verso tu, entrando nella mollica gentilmente tirando all'ingiù, ne farai cadere la mollica trinciata minuta nel mezzo del tondo, buttando poi con la punta del cortello il sale sopra di eßo, con gratia la ponerai da una banda, dapoi te anderai di nuouo trinciando di quella mollica trita, ouero in fette grande, come à te piacerà, girando intorno la forcina per accommodare la mollica al taglio del cortello, & cosi andrai facendo sino che tu habbi finito di trinciarla quasi tutta, dapoi tu uoltarai la punta della forcina all'ingiù facendola posare nel mezzo del piatto, doue tu la pigliasti, posando la costa del cortello sopra eßa mollica à canto li branchi della forcina, premendo la mano all'ingiù, tirando la forcina all'insù, tu disimbroccarai il restante della mollica, facendola restare nel piatto doue prima la leuasti, nettando poi con gratia cõ la saluietta, che tu hauerai in spalla le tue forcine, & cortelli, & li ritornarai al suo loco di prima, ricoprendo l'uno & l'altro piatto come prima, facendoli leuare di tauola, & rimettere al luoco suo, & cosi facendo da te steßo molte uolte, tu ti andarai accomodando di sorte la mano, che in poco tempo potrai seruire alla presenza del tuo signore. Questo ch'io uoglio, che tu faccia sin qui, non può seruire ad altro, se non al dar principio, & adestrarsi la mano; & questo ti basterà per hora, perche il restante ti mostrerò poi quando sarà tempo. Ma nota che se bene io ti ho detto ch'io uoglio, che tu stia con li piedi pari lontano dalla tauola vn palmo, con le braccia alte, & distese, & diritto con la persona, senza piegarti da neßuna bãda, che io non uoglio già per questo che tu sia obligato di star sempre in quel modo dritto, come se tu haueßi un palo cacciato derieto; ne manco uoglio che tu ti maneggi di sorte col capo, con le mani, & cõ tutta la persona, come fanno certi, quali pare, che uogliano giocare de mani, & far bagatelle: perche questo saria brutto uedere, & moueria à riso ogni circostante; anzi uoglio, che tu poßi mutare l'uno & l'altro piede, accostarti alla tauola, leuare, & ponere un tondo, secondo ti farà dibisogno; ma solo io uoglio che tu stia in quel modo, quando che tu hauerai la robba sopra la forcina alta dal piatto, & che tu la uorrai trinciare; perche stando tu in altro modo, tu nõ oßeruaresti l'ordine, & faresti brutto vedere; ogni cosa uoglio bene che tu faccia senza affettatione, & con buona gratia; & questo ti basterà in hauerti mostrato come si deue fare per dar principio à questo officio del trinciante.

Quello

Quello che deue fare il Trinciante, prima che il suo signore si ponghi alla tauola. Cap. IX.

DOuendo io ragionare qual sia l'officio del Trinciante, prima che il suo Signore si ponghi alla tauola, la mēte mia è sempre stata, & è di voler ragionare secōdo il stile della corte di Roma, capo di tutte l'altre corti del mōdo in quanto alla cerimonia, & così seguitando l'ordine mio dico, che hauendoti il tuo Signore dato questo officio, che gli è segno certissimo che lui si confida molto in te, & però deui con ogni diligenza stare auertito à tutte quelle cose che toccano di farsi al vero & diligente Trinciante. Deue adunque il Trinciante nell'hora del mangiare ritrouarsi nella sala, ouero doue il suo Signore è solito di mangiare, con la sua cappa ouero cō vna robba intorno, ò uogliamo dire cappotto; perche comparēdo altrimente, le sarebbe vergogna; Venuta che sarà l hora deputata del mangiare, & che la touaglia sarà posta sopra la tauola, & che il scalco sarà andato alla cucina, all'hora il Trinciante deue andare alla Credenza, & dal Credentiere farsi dare il tondo col pane del suo Signore acconcio con tutte l'altre cose necessarie secondo si costuma di fare, & quello così coperto lo deue portare in tauola, & porre al luoco suo solito, & dipoi farsi portare il tondo, doue sono li suoi cortelli acconci nel modo che io dissi di prima, ilquale si deue ponere in tauola à fronte il tondo del pane del signore, ouero in càpo di tauola, acciò che quando saranno portate le viuande, se ne possa fare la credēza alla presenza del signore, che essendo il Trinciante in altra parte non staria bene, & per questo se concede uno delli due luoghi al Trinciante. Posti che saranno li due tondi in tauola così coperti, il Trinciante si deue andare trattenendo sino a tanto che il scalco venga dalla cucina con la uiuanda, laquale come sia venuta, il Trinciante si deue venire accostando alla tauola, scoprendo il tondo doue sono li cortelli, & con gratia pigliare la sua saluietta, & così piegata per il longo buttarse la su la spalla manca, dapoi deue pigliar la forcina, & il cortello picciolo nelle mani, & di mano in mano alla presenza del scalco far scoprire tutte le viuande, facendone fare la credenza di quello che l'hauerà portata, senza hauere riguardo à persona, sia di che grado si uoglia, à ben che questa vsanza del farsi fare la credenza li Principi la sogliono fare per due cause, l'una per cerimonia, l'altra per il sospetto, che hanno del veleno. Ma infelice quel Principe che di continuo viue con questo timore; ma all'incontro è gran felicità di quel signore, che si troua al suo seruitio seruitori fideli, & amoreuoli, & perciò ogni signore douria donarli, accarezzarli, & remunerarli, per mantenerse li tali. Ma se tutti li Prencipi fossero amati, & si puo quasi dire adorati da sudditi & da seruitori suoi, come è il Duca

d'Vrbino, non faria dibisogno farsi fare tante credenze, & se pure la facessero, la sariano più per pompa che per necessità; fatto dunque far la credenza di tutte le viuande, farai di nuouo ricoprire ogni cosa come prima, ritornando la forcina & il cortello al suo luogo. Ma perche il scalco è lui quello, che deue andare à fare intendere, che la viuanda sarà posta in tauola, l'officio del Trinciante, come confidente, sarà di non partirsi mai dalla tauola, nè manco laßarui accostar nissuno, sino à tanto che'l signore sarà venuto, & postosi alla tauola; ne manco si deue mai partire sino che non sarà finito di mangiare; perche cosi come il Trinciante è quello che nel principio del mangiare deue portare il tondo del pane del suo signore, cosi deue eßere il Trinciante quello che lo leui nel fine del mangiare, & quel pane ch'auanza, il Trinciante se lo deue pigliare, si per peruenire à lui, come per vna certa riputatione che porta seco sendo auanzato alla bocca del suo signore. Non deue dunque partirsi il Trinciante dalla tauola, ne abbandonare le uiuãde di vista sino che il suo signor non sarà posto à tauola, & ancora finito di mangiare come dissi di sopra.

Qual sia l'officio del Trinciante posto che sia il suo signore a tauola. Cap. X.

VEnuto che sarà il tuo signore doue si mangia, non voglio già, che tu facci come io ho ueduto fare alla corte d'Vrbino, che nell'horà del mãgiare il Trinciante si parte dalla tauola, & laßa le viuande il beneficio di fortuna, & vassene alla creaenza, & piglia il baccile & boccale, & uiensene à dar l'acqua alle mani al suo signore, & poi ritorna l'uno & l'altro alla credẽza ancor che sia aßai lontana, & molte volte auiene che lui ritorua, e troua che'l suo signore sarà posta alla tauola, & altri hauerãno fatto q̃llo che tocca ueramẽte di fare al Trinciante, come tu intenderai; & che sia il uero, che non tocca al Trĩciãte il dar l'acqua alle mani, uedasi nella corte di Roma, e particolarmẽte in q̃lla del supremo Prencipe, che tocca sempre al Coppieri di dar l'acque alle mani prima, & dapoi il mangiare, doue che facendo questo officio il Trinciante, non verrebbe ad osseruare quello ch'io dissi, di non laßar mai la viuanda di vista, posta che sarà in tauola, fin che il signore non sarà posto a sedere. Venuto dunque il suo signore, & postosi à sedere, l'officio del Trinciante sarà di accostarsi alla tauola, doue sono li tuoi cortelli, & uoltãdoti con la faccia uerso il tuo signore, leuandoti la tua beretta di capo farai con gratia la tua riuerenza, ritornandoti à ricoprire subito per poter maneggiar e tutte due le mani; perche cosi comporta il grado di questo officio, di seruire col capo coperto, se però il tuo signore non faceße come molte volte io ho veduto fare à certi signori, li quali per eßere giunti a un grado, doue forse non vi pensarono mai, non vogliono per conto alcuno, che se il parli, ne che se il faccia alcun seruitio se non

col

col capo scoperto, & uogliono eßere poco meno, che adorati; ma questi tali doueriano imitare il Re di Francia, alla presenza del quale è lecito ad ogn'vno di stare col capo coperto, saluo quello con cui sua maestà si degnarà di parlare, perche la grandezza d'un Principe non consiste al giuditio mio in questa cerimonia di non voler che se le parli, se non con la baretta in mano, ma si bene nell'essere Prencipe giusto amoreuole, & liberale. Ritornato che tu ti hauerai la barretta in capo, tu scoprirai prima il tondo del pane del tuo signore, & così scoprirai tutte le uiuande; acciochè il signore possa uedere quella che più le piacerà, & da quella cominciare a mangiare. Sendo dunque scoperte tutte le uiuande della prima portata, & hauendo poi a uenire la seconda, ne farai fare la credenza, come facesti la prima uolta. Quando tu hauerai tutte le uiuande sopra la tauola, sarà tempo che tu ti cominci a maneggiare. Mi presuppongo adunque che sopra la tauola ui sieno di tutte le sorte di uiuande, che si costumano di mãgiare alla tauola de' gran signore, uolatili, & non uolatili, saluatiche, & domestiche, così di dui piedi, come di quattro piedi, cotte & accõcie in diuersi modi, & di tutte le qualità de pesci, così di acque dolci come salse, & di tutte le sorti & qualità di frutti, le quali p eßer molto differẽti, uãno ancora imbroccate, et trinciate differẽtemente, come da me intẽderai. Et acciò che tu non possi fallire, io ti mostrerò di mano in mano la robba, che tu dourai trinciare, & le forcine, & cortelli che dourai adoperare. Ma nota che se bene io mi sono offerto di mostrarti, come si imbroccano, & come si trinciano tutte le cose, che io non uoglio già essere obligato di dirti quanti colpi di cortello si deueno dare in un pezzo di carne di uacina per trinciarla minuta ò spoluerizata, ne quanti ossi, ò nerui sono in un piedi di porco, ne meno quante spine sono in una laccia perche a me non pare, che torni al proposito nostro; ne meno dirò di uoler fare le marauiglie, come hanno fatti alcuni di questa pfessione, quali si sono uantati di uolere con la forcina & cortello leuare tutte la spina ad una laccia, et imbroccare una porchetta con la forcina, & leuarla in alto, smembrandola tutta senza sbroccarla mai, & di uolere imbroccare vn melone, et senza sbroccarlo far cadere le sette ad una ad una spicche dalla scorza; e ponerle sopra li tõdi, & far certe altre cose simili, doue che q̃sti tali quãdo sono poi venuti alla proua non sono riusciti; si che da me non aspettare di sapere che io ti mostri nißuna di queste cose, perche non basta l'animo di saperlo fare, ma solo ti dirò che tutti li animali di piuma hanno la medesima congiunture, & che tutti uãno imbroccati nelle reni uolendoli trinciare sopra la forcina, et ui uãno dati più colpi, et manco, secondo la grandezza & qualità di essi, & secondo quante parti ne uorrai fare. Li animali poi di quattro piedi sono bẽ differenti d'ossi, & di carne, & perciò vãno imbroccati, e trinciati differẽtemẽte, come ti mostrerò. Volendo adunque noi dar principio, come dissi, di trinciare alla presenza del tuo signore, per non mettere ogni cosa in confusione, sarà be-

ne che noi cominciamo dalli animali uolatili, & poi seguitaremo per ordine, & di mano in mano l'altre cose; ma perche de tutte le sorti d'animali non vi è neßuno di più pretio o stima che il panone, incominciaremo da quello.

Il modo che deue tenere il Trinciante, nel imbrcocare e trinciare tutti li animali volatili; ma prima diremo come s'imbrocca, & come si trincia il Pauone. Cap. XI.

D*Ouendo io prima mostrare come s'imbrocca, & come si trincia un pauone, io uoglio ancora che tu sappi, che gran differenza si troua da un pauone giouane frollo, & ben acconcio, da uno uecchio, duro & mal cotto, l'uno per la bontà sua lo potrà con molta facilità imbroccare e trinciare, ma l'altro per la sua durezza, malamente lo potrà trinciare, ne diuidere, & non solo il pauone, ma qual altra cosa si voglia, quando la non sarà frolla, et bene acconcia dal cuoco, non pensare di fartene honore, et se bene alla tauola del tuo signore ui saranno di molte uiuande, non sono però tutte buone per trinciare sopra la forcina, & perciò bisogna che il Trinciante habbia questo giuditio, di saper conoscere l'una dall'altra. Hora per tornare a dire del pauone, dico, che eßendo tu posto al luoco tuo, con la saluietta in spalla, hauendo poi il tondo de cortelli dalla tua banda diritta; per hauer quelli più commodi alla mano, tu piglierai il piatto, doue sarà dentro il pauone, & quello accommodarai a canto te, dalla tua banda manca, uoltando il collo del pauone uerso la tua mano diritta, & li piedi in fuora; ponendoti uno ò due tondi sotto l'orlo del piatto, afronte di te, quali saranno per farui cadere dentro la carne del pauone, ouero ogni altra carne quando tu la trinciarai, ponendo cura di hauere sempre a canto di te, uno che ti proueda di tondi, accio che a te non faccia bisogno di uoltarti intorno, per cercare chi te ne proueda, ne manco partirti dalla tauola, perche l'uno & l'altro non staria bene, & faria brutto uedere; hauendo accommodato il piatto del pauone, come dissi, tu ti ponerai con li piedi pari stando giusto con la persona al tuo segno, tu pigliarai con gratia la forcina & il cortello grandi nelle mani tenende l'vno & l'altro nel modo che dissi prima, senza piegarti da nißuna banda, tu ponerai la punta della forcina sopra il pauone, & di poi tu cacciarai la punta del cortello dinanzi sotto il collo, facendola entrar dentro quattro dita, & poi aiutandoti con l'una & l'altra mano, tu uolterai il pauone con il petto di sotto, & il groppone di sopra; in dui altri modi potrai imbroccare il pauone, l'vno saria di ponere la forcina dalla banda di drieto, facendo entrare li branchi per il mezzo del codirone, spingendo tutta la forcina dentro sotto il filo del groppo-*

ne, di sorte che alciando il pauone in alto il collo venghi ad essere volto di sopra, & i piedi di sotto; & l'altro modo d'imbroccarlo saria di ponere la forcina sopra il collo del pauone, facendo entrare li branchi fra le due spalle, & che'l collo resti apicco nel mezzo delli branchi della forcina, spingendo quelli tanto dentro della punta della forcina, che arriui nella punta dell'osso del petto, di sorte che leuando il pauone in alto, il collo verrebbe a restar di sotto, & li piedi volti di sopra, queste due foggie d'imbroccare si possono fare in ogni sorte de vccelli grossi, ma non sarà mai possibile, che quelli si possano trinciare, ne diuidere con quella facilità che si farà imbroccandoli nelle reni come tu intenderai, & lasciando i due modi suddetti, solo diremo di quello delle reni. Hauendo dunque volto il pauone come dissi, con il groppone di sopra, tenendo sempre ferma la punta del cortello doue ponesti, voltarai la punta della forcina all'ingiu senza piegar la testa, tu imbroccherai il pauone nel mezzo delle reni, fra le spalle & il groppone, ponendo vno de branchi della forcina, che entri dalla banda diritta, & l'altro dalla banda manca, spingendo poi la forcina per il diritto all'ingiù, tanto che li branchi arriuino alla punta dell'osso del petto del pauone, & questo si fa accioche quello si tenghi più fermo nella forcina, perche non solo il pauone, ma qual altra cosa si voglia che tu hauerai nella forcina, se non sarà imbroccata giusta, & ben ferma, quella ti balarà sopra la forcina di sorte che tu sarai forzato di imbroccare di nuouo, ilche faria brutto vedere, & pareria che tu non haueßi hauuto giuditio di saperla imbroccare la prima volta, & per questo si dice che la punta de branchi deue entrare da baßo nell'oßo del petto, accioche il pauone stia più fermo. Imbroccato che sia il pauone, con bona gratia tu lo leuarai in alto, aiutandoti con la punta del cortello per darui più gratia, tenendo sempre quello fermo in alto, con la mano sola della forcina, senza posarlo mai se tu potrai, sino che haurai finito di trinciarlo tutto, ouero quella parte che ti farà dibisogno. Ma perche il pauone è vccello molto grosso, & per la großezza sua è molto difficile il tenerlo solleuato sopra la forcina, io voglio per due cause che tu i lieui prima il collo, & le due coße, l'una per sgrauarti la mano di quel peso, l'altra perche alla tauola de Prencipi non si suol seruire del collo, ne delle cosse. Volendone adunque leuare le cosse, tu volterai il pauone per fianco, facendo che le gamba dritta venghi à restare di sopra, & che li piedi guardino verso la tua mano diritta, & il collo verso la tua banda manca, facendo piegare vn poco il pauone inanti verso il tuo signore, tenendo ferma la forcina, tu spingerai la punta del cortello sotto l'ala diritta, con il taglio volto all'ingiù tu darai vn taglio alla cossa diritta dalla banda di dentro, entrando bene col taglio del cortello à canto l'oßo della coßa, affondando ingiù sino à canto l'osso del groppone, leuando poi il cortello tu volterai vn poco il groppone verso la tua mano diritta, & col taglio del cortello versò la tua mano manca, tu darai l'al

-ro taglio alla medesima cossa dalla banda di fuori, entrando bene sempre col taglio a canto l'ossa della cossa, affondando bene l'uno & l'altro taglio sino al l'osso del groppone, & questo si fa, accioche la cossa si lieui più facilmente; & perche resta ancora più carne della cossa attaccata al groppone, dato che tu hauerai li dui tagli alla cossa diritta, tu ponerai la punta del cortello dalla banda di fuori della detta cossa nella polpa, sotto la congiuntura della cossa & sopra cossa, facendo entrarla tanto dentro, che tu senti che basta, hauendo il taglio del cortello volto verso la tua persona, tenendo ben ferma la forcina, voltando il cortello verso te, ne leuarai la cossa facilmente, per li dui tagli da tili prima, la qual cossa cosi sopra la punta del cortello con gratia ponerai nel medesimo piatto del pauone: fatto questo tu riuolterai di nuouo il pauone per fianco con la banda manca di sopra, & che il piede guardi di sopra vn po co verso la tua banda manca, facendo piegare vn poco il pauone inanti per accomodarlo al taglio del cortello, poi tu ti spingerai la punta del cortello col taglio all'insù, entrãdo con esso sotto l'ala manca, tu darai il suo taglio alla cossa manca dalla banda di dietro, entrando bene col taglio à canto l'osso della cossa, affondando poi il taglio del cortello all'ingiù sino all'osso del groppone. Dapoi tu volterai vn poco il pauone col piede sù dritto, & col taglio del cortello volto da basso tu darai il secondo taglio alla cossa manca dalla banda di fuora entrando ben col taglio sino à canto l'osso della cossa, affondando bene il taglio sino al groppone, tãto che tu senti che la cossa sia quasi spicca, leuãdo poi il cortello, tu ponerai la punta di giuso nella polpa sotto la cõgiuntura della cossa, & sopracossa, dalla banda di fuora, entrando bene dentro tanto che ti basta, tenendo poi ferma la mano della forcina, tu volterai la punta del cortello in fuora girãdola all'ingiù verso te, tu ne leuarai cõ molta facilità la cossa manca, la quale con gratia con la punta del cortello farai cadere nel piatto del pauone; leuato che hauerai le due cosse, volendo leuare il collo, tu abbassarai la mano della forcina, tãto che'l collo del pauone tocchi nel piatto, & che il groppone guardi di sopra, ponẽdo poi il taglio del cortello sotto la tua mano della forcina sopra il collo del pauone, calcando quello all'ingiù sopra esso collo, alzando in alto la forcina, & maneggiando il pauone, il collo si spiccherà facilmente facendolo restare nel piatto del pauone. Leuato che tu hauerai il collo & le due cosse, il pauone ti restarà più leggieri sopra la forcina, doue cõ più facilità lo potrai tenere, & diuidere; ma nota, che il pauone per esser molto grosso di essi & polpa, se ne potriano fare di molte parti, ma pche il Trinciãte, p sufficiente che egli sia, non potrà seruire a piu di sei persone uolendole seruir bene, & far si che tutte le cose, che lui trinciarà, habbino li suoi colpi alle congiũture, & luoghi ordinarij; perche molta differentia si troua dal trinciare, all'accẽnare, perche alcuni cignano col cortello, & non tagliano; ma se il Trinciante vorrà seruire come si deue, dico che non potrà seruire à più di sei persone;

Adunque

Adunq; del pauone tu ne farai solo sei parti sẽza seruirti del collo, ne delle cosse nel modo che tu intenderai. Voglio dunque cosi come tu cominciassi dalla bãda diritta per leuarne le cosse, cosi uoglio parimenti che tu uadi seguitãdo dalla banda diritta per trinciare il resto del pauone, tenendo sempre quello leuato in alto, tu uolterai il pauone col groppone di sotto spingendo quello inanzi uerso il tuo signore, & col taglio del cortello uolto di sotto tu darai il suo taglio alla cõgiũtura della pũta de l'ala, ponẽdo la pũta del cortello in essa dalla bãda di fuora, riuoltãdo la pũta del cortello, & girãdola intorno la farai cadere nel tondo, ch'io dissi, che tu ponessi sotto l'orlo del piatto, dipoi tu uolterai il petto del pauone uerso la tua bãda diritta, facẽdo che il collo che sarà di sopra stia un poco uolto ĩ fuora uerso il tuo signore, & col taglio del cortello uolto all'ingiù, tu darai un taglio per il lũgo del pauone incomiciando di sopra a cãto la spalla diritta, venendo giu sino al fianco, affondando bene il taglio del cortello sino all'osso. Questo taglio per il lungo datoli in quel luogo, se li dà quando che del petto del pauone se ne uoglia fare le fette larghe, & sottile, cosi come uoglio che tu facci hora. Dato che tu hauerai questo taglio per il lungo dalla bãda diritta, tu piegarai un poco il pauone uerso la tua mano diritta sopra il tondo facendo tuttauia che il collo guardi in fuora, poi col taglio del cortello uolto uerso la tua mano manca, & per il lungo della punta del petto entrando gentilmente, tirando il taglio uerso te all'ingiù, tu ne taglierai quattro fette sottili del petto facendole cadere sopra il tondo che tu hauerai sotto la mano, spingendo poi il pauone inanti facendo che il petto guardi il tuo signore, & col taglio del cortello volto all'ingiù tu darai un taglio alla congiuntura dell'ala diritta, entrando tanto che tu senti che quella sia quasi spicca di netto, ponendo poi la punta del cortello in essa quella leuarai, facendola cadere sopra il medesimo tondo, poi con la punta del cortello tu piglierai gentilmente un poco di sale, alzando un poco la mano in alto: e con gratia lo butterai sopra l'orlo del tondo, auertendo di nõ butarlo sopra la tauola, che oltre, che saria brutto uedere, si suol dire esser tristo augurio il spargere il sale sopra la tauola; il qual tondo lo leuarai poi con la mano del medesimo cortello, e lo ponerai dinãzi al tuo signore, ouero lo darai ad un gentilhuomo che glie lo dia, auertendo sempre di tenere il pauone leuato in alto, se sarà possibile. Et questo ti basterà per hauere fatto il primo tondo con la punta dell'ala, l'osso dell'ala, & di quattro fette sottili del petto.

Primo tõdo del pauone.

Volendo fare il secondo tondo, tu ritornerai con la persona al tuo segno, uoltando il pauone per fianco, cioè che il groppone guardi uerso la tua mano diritta, & che il collo guardi uerso la tua mano manca, auertendo poi che attaccato al groppone ui deue restare di molta carne di quella della cossa, laquale io ti feci lassare a posta, quando tu desti li dui tagli alla cossa diritta, e tenendo ben ferma la forcina, tu trinciarai quella carne sottilmente, & la farai cadere

 nel

nel tondo che tu deui hauere ſotto la mano, voltando poi il groppone verſo di te tu volterai il taglio del cortello verſo la tua mano manca, taglierai quattro fette ſottili del petto del pauone facendole cadere nel mezzo del tondo, poi ſpingerai il pauoue inanti verſo il tuo ſignore voltando il groppone di ſopra et col taglio del cortello uolto all'ingiu tu darai vn taglio alla congiuntura del groppone dalla banda diritta, entrando bene a baſſo, tanto che tu ſenti, che quello ſia ſpicco, tirando poi il cortello uerſo te ſenza leuarlo, farai entrare la punta in quel buco della parte diritta del groppone, doue ſuole ſtare attaccata la coſſa, & come tu ſentirai che la punta ſarà entrata, tu tenerai ben ferma la forcina, riuoltando la punta del cortello uerſo te dalla banda diritta, tu ne leuarai facilmente la parte diritta del groppone, & coſi ſopra la punta del cortello la ponerai con gratia ſopra il tondo; ma ſempre hai d'auertire, che la robba che tu ponerai ſopra li tondi, ui ſia poſta con garbo; perche farà parere il tondo aſſai piu bello; fatto queſto tu piglierai di nuouo il ſale con la punta del cortello, e lo butterai come prima ſopra l'orlo del tondo, ilquale di tua mano ò d'altri lo farai porre doue farà biſogno; Et queſto baſtera per il ſecondo tondo fatto di quella carne della coſſa, che reſta attaccata al groppone, di quattro fette del petto, & della parte diritta del groppone. Volendo fare il terzo tondo, io uoglio che tu uolti il pauone col groppone di ſopra, & che guardi un poco uerſo la tua banda manca, & la parte del collo verſo la tua mano diritta, poi col taglio del cortello uolto uerſo la tua mano manca tu darai il ſuo taglio alla punta dell'ala manca, ponendo poi la punta del cortello nel mezzo di eſſa riuoltando il cortello in sù, girando uerſo te tu ne piglierai la punta dell'ala, laquale con gratia farai cadere nel tondo, che tu hauerai per tale effetto ſotto la mano; uoltando poi un poco la mano della forcina, farai che il groppone guarda di fuori uerſo il tuo ſignore, & il collo uerſo te all'ingiù, & col taglio del cortello uolto da baſſo tu darai un taglio per il lungo del fianco, cominciando di ſopra à canto il groppone, venendo ſino alla punta della ſpalla, affondando bene il cortello da l'un capo all'altro ſino all'oſſo del ſcaramaſſo, & queſto taglio ancor lui ſe li da, per poterne con piu facilità leuare le fette del petto, noltando poi il taglio del cortello verſo la tua mano manca, tu entrarai con eſſo gentilmente nel petto del pauone, e ne taglierai quattro fette da l'un capo all'altro, larghe, & ſottili, lequali farai cadere nel mezzo del tondo; tu ſpingerai dipoi il pauone inanti uoltando quello; che il groppone guardi di fuora uerſo la tua banda manca, & il collo uerſo la tua mano diritta, & con il taglio del cortello uolto uerſo la tua mano manca tu darai il ſuo taglio alla congiuntura dell'ala manca, entrando tanto dentro, che tu ſenti che quella ſia ſpicca, ponendo la punta del cortello in eſſa, tu la farai cadere nel tondo, facendo che ogni coſa ſia ben compartito, & poi con buona gratia tu ui butterai con la punta del cortello il ſale dandolo doue farà biſogno

Secondo tondo fatto del pauone.

&

& questo bastarà quanto al terzo tondo fatto della punta dell'ala, & de quattro fette del petto della banda manca, & de l'osso della spalla.

Terzo tõdo fatto del pauone.

Volendo fare il quarto tondo, tu uolterai il pauone con il groppone di sotto, ma che pieghi un poco uerso la tua mano diritta, & col taglio del cortello uolto uerso la tua mano manca, passando con il cortello fino a mezzo la lama inanti tu darai un taglio a trauerso alla forcella del petto, & senza leuare il cortello, tu farai entrare la punta in essa forcella, uoltando in un medesimo tempo il pauone con il groppone di sopra, alzando la forcina in alto, calcando il cortello da basso, tu ne spiccherai la forcella del petto, & quella farai cadere nel tondo, che tu hauerai sotto la mano; dapoi tu spingerai il pauone inanti, voltando il groppone di sopra, ma che guardi un poco in fuora, & con gratia tu piglierai tutta quella carne della cossa, che restò attaccata alla parte manca del groppone in fette sottili, facendole cadere nel medesimo tondo; voltãdo poi la parte manca del petto uerso te, ne taglierai due o tre fette sottili di quello, e le farai cadere nel medesimo tondo; Et questo tondo fatto della forcella del petto, & di quella carne della cossa, che restò attacata alla parte manca del groppone, con tre fette del petto, credero che basterà per farne il quarto tondo, sopra ilquale tu ui butterai il suo sale, & lo seruirai doue sarà più bisogno.

Quarto tõdo trinciato dal pauone.

Volendo fare il quinto tondo, tu uoltarai il pauone con il groppone di sopra, & con il taglio del cortello uolto all'ingiù tu darai un taglio alla congiontura del groppone dalla banda manca, entrando bene tanto che tu senti che quella si spicca, tirando un poco il cortello uerso te senza leuarlo, tu farai entrare la punta nella parte del groppone, doue sarà un buco, doue suole stare attacata la cossa manca, come tu sentirai che la punta sarà entrata, tu tenerai fermo la forcina, uoltando la mano del cortello uerso te: tu ne leuarai la parte manca del groppone, laquale con la punta del cortello farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano; voltando poi il petto del pauone uerso la tua banda diritta uoltandolo dalla banda diritta di sopra, & ne taglierai due fette sottili del petto, riuoltando poi la parte manca di sopra, & ne taglierai altre due fette del petto, facendole cadere nel medesimo tondo, voltando poi il collo di sopra & il codirone di sotto, & con il taglio del cortello volto all'ingiu, tu darai vn taglio tra il collo & la spalla manca, alzando la mano, tu cacciarai la pũta del cortello in essa spalla, tenendo ferma la forcina, piegando il cortello in fuora ne spiccherai l'osso dalla spalla dalla bãda manca, facendola cadere nel medesimo tondo, e buttandoui il suo sale, lo farai seruire doue a te piacerà; & questo basterà per hauerti mostro come si debba fare il quinto tondo, fatto della parte manca del groppone, di due fette del petto della banda diritta, & due altre fette della banda manca, & dell'osso della spalla manca.

Quinto tondo fatto di pauone.

Volendone fare il sesto & vltimo tondo, tu voltarai il collo di sopra, & darai

rai col taglio del cortello volto all'ingiu un'altro taglio tra il collo, & la spalla diritta, tenendo ben forte la forcina, piegando il cortello tu ne farai spiccare la spalla, ponendo la punta del cortello in essa tra il collo, & la spalla, quella ne leuarai, facendola cadere nel mezzo del tondo, che tu hauerai sotto la mano; voltando poi il petto di nuouo verso la tua mano diritta, voltandolo da qual parte piu ti piacerà, ne taglierai tutto il resto della polpa fette sottili; facendole cadere nel medesimo tondo; dapoi tu abbassarai la mano della forcina, facendo che il codirone del pauone tocchi nel piatto, ponendo il taglio del cortello dirietto sotto li branchi della forcina sopra l'osso del codirone, calcando la mano della forcina, & quella del cortello in un medesimo tempo sopra il piatto, & il codirone si spiccarà facilmente, ponendolo ancor lui nel medesimo tondo, e buttandoui con la punta del cortello il suo sale, tu lo farai seruire doue sarà neccessario; & questo sarà per hauere inteso come si deue fare il sesto & ultimo tondo de l'osso della spalla diritta, & del resto della polpa del petto da tutte due le bande, & del codirone, lasciando stare il scaramasso del petto, & delle reni, che quelle restaranno sopra la forcina; Lequali finito che saranno di fare le sei parti, tu uoltarai la punta della forcina da basso, dando con la costa del cortello sopra esso, tu desimbroccherai quella parte del pauone che ti resta sopra la forcina, laquale farai restare nel piatto; nettando poi la tua forcina & cortello con la saluietta che tu hauerai sopra la spalla. Ma nota che se bene io dissi, che tu non deui mai abbassare, ne posare quella robba che tu hauerai sopra la forcina, sino che tu non hauerai finito di trinciare tutta quella parte che ti sara bisogno, che si deue sempre intendere conditionatamente; come verbigratia, se per sorte quella robba che haurai sopra la forcina, fusse tanto graue, che tu non la potessi tenere, ouero che il grasso di quella fosse calato giù per la forcina, e ti haueße onta la mano, si della forcina, come del cortello: di sorte che tu fossi forzato di posarla. In uno di questi casi, io uoglio che ti sia lecito di abbassare la mano della forcina, & posare la robba nel piatto, ma farlo con galanteria, di sorte che paia, che tu ti uogli nettar le mani, leuare un tondo, ouero mutare un piatto da luogo a luogo, & simili altre cose; accio non paia che tu habbi stracca la mano. Ma se tu hauerai il polso tanto gagliardo, che tu possi tener di continuo leuato in alto un pauone, un gallo d'India, una grue, o qualche altra cosa graue, sino che tu hauerai finito di trinciarla, non è dubbio alcuno che sara piu bel uedere, & ne saresti laudato da ogn'uno, & per questo deui con ogni tuo potere sforzarti di non abbassare mai se non per forza, & questo credo che dourà bastare in hauerti mostro come si diuide il pauone gioiuine, frollo, & bene acconcio dal cuoco. Del pauone uecchio poi duro, & mal acconcio, io non ho uoluto parlare, ma se per sorte te ne sarà posto inanzi un tale, senza imbroccarlo o leuarlo in alto, tu farai al modo Francese, ouero

Sesto, & ultimo tōdo trinciato dal pauone

Nota.

Todesco,

Todesco, ponendoli li branchi della forcina nel petto, o in altra parte, doue ti tornarà più commodo, tagliando di quello in fette sottili, ò come ti piacerà, seruendoti solamente del petto, & il resto manderai via; così come io voglio che tu facci di tutte quelle cose che tu conoscerai non ne potere hauer honore. Del pauoncino giouane, cioè il pollastro che va smembrato sopra la forcina, & nõ diuiso, io ne parlarò in altro luoco, ma hora per seguitare l'ordine nostro, noi diremo come si trincia il gallo, ouero gallina d'India.

Come si trincia il gallo d'India. Cap. XII.

IL gallo d'India è vccello domestico, venuto pochi anni sono in Italia. Questo vccello è grande de ossi, & di polpa, & ancora di bontà & pretio simile quasi al pauone, & per questo vanno ancora trinciati in vn medesimo modo; doue che facilmente si potria restare di ragionare di questo vccello, hauendo io ragionato molto à lungo del pauone; si deue credere quello che io ho ragionato del pauone, ho voluto ancora dire, così dell'gallo d'India, come de tutte l'altre sorti di vccelli; ma pur io non ho voluto restare di ragionarne, acciochè se in qualche cosa io hauessi mãcato nel pauone, possi supplire nel gallo; & accio chè tu sappi che ancora l'uno & l'altro si possono trinciare in altri modi differenti di quello che io ragionai del pauone. Seguitando dunque l'ordine nostro dico, che volendo trinciare il gallo d'India, tu pigliarai la forcina & il cortello grande, tenendo l'uno & l'altro nelle mani nel modo detto di sopra, pigliando poi il piatto, doue sarà dentro il gallo, & quello ponerai dalla tua banda manca, facendo che li piedi guardano verso la tua mano diritta, & che il collo guardi verso la tua banda manca, ponendo poi la punta del cortello dalla banda di dietro sotto il codirone del gallo, al contrario di quello facesti nel pauone, facendolo entrare tanto dentro, che ti basti, aiutandoti sempre con la punta della forcina, tu volterai il gallo col groppone di sopra, imbroccando quello a loco suo ordinario nel mezzo delle reni, spingendo bene la forcina da basso, tanto che tu senti che li branchi siano attaccati bene nell'osso del petto, acciochè nel leuarlo in alto quello non ti balli sopra la forcina, imbroccato che tu hauerai, tu ti ponerai giusto con la persona al tuo segno, leuando il gallo in alto con gratia, voltando li piedi disopra, & il collo di sotto, ma che guardi un poco verso la tua mano diritta, ma nota che così come nel pauone io ti fece cominciare alla cossa diritta, che hora io voglio che nel gallo tu cominci alla cossa manca; & così come del pauone io volsi che tu ne facessi sei parti equali, che hora del gallo non voglio che tu ne facci altro che vna sol parte, che sarà il trinciarlo tutto nel medesimo piatto, che tu hauerai sotto la mano, abenche questo modo di trinciarlo tutto in vn piatto non si soglia co-

stu-

stumare, pur io voglio che tu lo saccia, acciòche tu sappia come si smembra un pauone, ò gallo d'India sopra la forcina alto dal piatto, ò qualche altro vcello grosso senza abbassare mai la forcina; perche sapendo tu trinciare il gallo bene, ouero il pauone, tu saprai ancora trinciare bene ogni altra qualità d'ucelli, doue sarà poi in arbitrio tuo di farne quante parti à te piacerà, & ancora cominciare da qual banda ti tornarà piu cõmodo, senza osseruar regola ò ordine alcuno; ma per hora tu tenerai l'ordine che tu intenderai; Hauendo tu il gallo sopra la forcina spinta innanzi col collo disotto, che guardi vn poco uerso la tua banda diritta, & col taglio del cortello volto insù tu darai il suo primo taglio alla cossa manca dalla banda di dentro, voltando poi vn poco il gallo per accommodar quello al taglio del cortello, col quale tu darai l'altro taglio alla cossa manca della parte di fuora, alzando poi la mano diritta in alto, voltando la punta del cortello da basso, ponendola nella polpa della cossa dalla banda di fuori tanto che basta, tenendo ben ferma la forcina, voltando la punta del cortello all'ingiù verso di te, tu ne leuarai la cossa manca facilmente, laquale con galantaria ponerai nel piatto del gallo, che tu deui hauere sotto la mano, & senza mouere la mano del gallo, tu darai il suo taglio alla punta dell'ala, ponendo la punta del cortello nel mezzo di essa, riuoltando quello intorno la leuarai facilmente facendola cadere nel medesimo piatto. Dapoi tu volterai il gallo con il collo di sopra, & li piedi da bassò, & con il taglio del cortello volto all'ingiù tu entrarai sotto l'ala diritta, dando il suo taglio alla cossa diritta dalla banda di dentro, & dipoi col taglio del cortello volto disoprá darai l'altro taglio alla cossa diritta dalla banda di fuora, ponendo la punta del cortello dalla banda di fuora nella polpa della cossa, quella leuarai con molta facilità per li dui tagli datoli di prima, laquale ancor lei farai cadere nel medesimo piatto; dapoi col taglio del cortello volto all'ingiù, tu darai il suo taglio alla punta dell'ala, laquale farai cadere nel piatto, leuato le due cosse & la punta dell'ala, se il collo ti darà fastidio lo leuarai nel medesimo modo, che io dissi che facessi quel del pauone, ouero in altro modo, pur che tu lo facci con gratia; & se bene io mi ricordo, io dissi che del petto del pauone tu ne facessi le fette longhe, larghe, & sottili, hora il petto di questo io voglio che lo trinci in altro modo, haueudo il gallo volto con il collo da basso, & che guardi vn poco verso te, col taglio del cortello verso la tua mano manca sottilmente ne leuarai tre ò quattro fette di quella superficie del petto dalla banda manca, & con la punta del cortello tu le farai cadere nel piatto, facendo che quella parte del petto dalla banda manca resti tutta bianca ricordandoti anco di stare alla tauola con gratia, & senza maneggiarti molto, & senza affettatione tu darai di molti colpi di cortello sopra quella parte del petto per il diritto & per il trauerso, di modo che l'uno tocchi l'altro, accõmodandoti sempre la mano della forcina col taglio del cortello; quando che tu hauerai dato

tanti

tanti colpi che ti basti, tu uolterai il taglio del cortello uerso te, entrando di sopra uia sottilmente col taglio nel petto, tirando all'ingiù, ne farai cadere la carne trinciata minuta nel piatto, tenendo sempre piegata la mano della forcina uerso la banda diritta, accioche la carne trinciata nel cadere non ti dia sopra la mano della forcina, & cosi andarai facendo di mano in mano, sino à tanto che tu hauerai finito di trinciare tutta quella parte manca del petto. Dapoi tu volterai il pauone dall'altra banda, facendo che il groppone resti disotto, & il cortello disopra piegato vn poco di fuora verso il tuo signore. Questa parte diritta del petto, tu la potrai trinciare in molti modi, per essere quello molto grosso di polpa, come dissi di prima. Tu ne potresti leuare la superficie di sopra sottilmente in fette picciole, & sottili, seguitando sempre sino al fine; tu potresti ancora leuata quella superficie dargli di molti tagli del cortello per il longo del petto, lontano vno dall'altro una costa di cortello, voltando poi il taglio del cortello verso te, entrando nrl petto, tirando uerso te, ne farai cadere la polpa trinciata in foggia di stecchi per nettare li denti; tu potresti poi darli di molti tagli di cortello per il diritto, & trauerso, lontani l'vno dall'altro vn dito in trauerso, di sorte che nõ trinciandola poi venghino a cadere le fettoline picciole in foggia di amãdolini. Sta poi nell'arbitrio del Trinciante di trinciare in qual modo gli pare delli sudetti, quando però egli sia pratico, & sufficiente; Hora che le due parti del petto saranno trinciate, tu spingerai il gallo inanti verso il tuo signore, & col taglio del cortello volto da basso tu darai li due colpi alle congiunture delle due ale, lequali farai cadere cõ la pũta del cortello nel piatto, riuoltando poi il groppone di sopra accõmodandolo alla mano del cortello, tu ne leuarai quella carne che vi restò attaccata, quando ne leuaste le due cosse, dapoi tu darai li due tagli al groppone, l'uno dalla banda manca, l'altro dalla banda diritta, entrando bene da basso tanto che tu senti, che quelli siano spicchi, & poi con la punta del cortello l'uno di quà, & l'altro di là farai cadere nel piatto, facendo che solo ui resti del groppone il codirone di mezzo, voltãdo poi il collo di sopra tu spingerai il gallo sopra la forcina inãti, & col taglio del cortello sino al mezzo della lama darai il suo taglio alla forcella del petto ponendo la punta del cortello in essa, voltando quella da basso, tu la farai cadere nel medesimo piatto. Dapoi pur con il gallo inanti tu darai li tuoi tagli alle congiunture delle due osse della spalla, l'vna dalla banda diritta del collo, & l'altra dalla banda manca, tenendo ben fermo la forcina, & piegando il cortello da l'vna & l'altra banda, farai cadere l'ossa delle due spalle nel piatto; alzando poi il gallo in alto a mezz'aria, tu darai due colpi di cortello per fianco del scaramasso, aiutandoti con la punta, voltando hora là parte diritta, & hora la manca di sopra, tanto che tu vedi che la parte dinanti sia diuisa da quella di dietro; ponendo poi la punta del cortello nel scaramasso del petto, quello leuarai della forcina per li due tagli che li desti prima, e lo ponerai

Io mi ero scordato che questo uccello nõ hà l'osso della forcella del petto.

nerai con gratia cosi la punta del cortello al luoco suo, abbassando poi la mano della forcina, tanto che il codirone si tocchi nel piatto, ponendo poi il taglio del cortello di dietro, cioè sotto li branchi della forcina, a trauerso del codirone, calcando bene il cortello sopra esso spingendo la forcina inanti in un medesimo tempo, il codirone si spiccherà facendolo restare nel piatto; dapoi tu volterai la punta della forcina da basso sopra il mezzo del piatto, & con la costa del cortello darai con gratia sopra il scaramasso delle reni, & quello farai cadere nel piatto, doue sarà il resto del gallo trinciato nel modo detto di sopra. Et questo sarà il modo, che si deue tenere per smembrare un pauone, ò gallo d'India sopra la forcina in un sol piatto. Et hora seguitando diremo della grue.

Come si trincia vna grue. Cap. XIII.

LA grue è ucello saluatico, & e maggiore assai del pauone, & lõghissimo di collo & di gambe, & la sua carne è durissima, p ilqual rispetto rare uolte si sogliono mangiare, & se pur si mangiano, bisogna, che siano frolle di quindici o uenti giorni, & quasi sempre si cuoceno arrosto, & li cuochi quando le uogliono cucinare li fanno di molte cerimonie, perche siano buone, & poi del collo per essere quello molto lungo, ne fanno vn groppo cacciandoli il becco nel petto, e le gambe, che sono longhissime, le intricano di modo insieme, che quando poi sono cotte, sono difficili al poterle leuare col cortello sopra la forcina; Volendo adunque trinciare la grue, tu piglierai la forcina & il cortello grande, & quando tu hauerai l'una & l'altro nelle mani, tenendo l'ordine del pauone, tu la imbroccarai nel mezzo delle reni, facendo che la forcina sia ben ferma in essa; ma prima che tu uadi piu innanti, io uoglio che tu sappia che alle tauole de' gran Signori della grue non si suol mangiare altro che il petto, il quale è assai meglio freddo che caldo, & delle cosse se ne tiene poco conto. Hauendo tu adunque imbroccato la grue con la forcina, tu sentirai se quella sarà graue, o leggiera, sendo leggiera tu tenerai l'ordine del pauone; ma se per la grauezza non la potrai tenere leuata in alto sù la forcina, la lassarai stare cosi posata nel piatto, tenendo ben ferma la forcina nella mano, tu ne leuarai le due cosse, ma auertisci che l'intricamento delle gambe sarà forsi tale che sendo cotta la grue, saranno difficili a leuare come dissi prima, però guarda molto bene qual delle due cosse sarà più facile a leuare col cortello, & quella voglio che tu ti uolti dalla banda di sopra, accõmodandoti ancora la mano della forcina; poi tu entrarai con la punta del cortello da qual banda ti tornarà piu commodo, & li darai li dui tagli ordinarij alla ditta cossa; ponendo poi la punta del cortello in essa, la leuarai, dapoi tu riuolterai, l'altra cossa dalla banda disopra, tenendo sempre la grue nel piatto, tu darai li altri due tagli à l'altra cossa, al-

qua-

quale leuarai ancor lei, ponendola nel medesimo piatto. Hora ti resta di leuar ne il collo; & se la grue sarà frolla & ben cotta, tu lo leuarai facilmente ponendo il taglio del cortello sopra esso à canto le spalle, dimenando la forcina la grue il collo si spiccherà dal busto; spiccato che sarà, tu ponerai la punta del cortello nella testa della grue, cioè in un'occhio, & eschi per l'altro tenendo ben stretta la forcina con la mano, & riuoltando il cortello intorno il becco si smouerà, & alzando poi il cortello all'insù, tu ne leuarai il capo col collo insieme, facendolo restare nel medesimo piatto; hora che tu hauerai leuato il collo, & le due cosse, se tu uedrai di non la poter leuare in alto, tu la laßarai pur ferma nel medesimo piatto, stando con la persona al tuo segno, ponendoti il solito tondo sopra la mano, & riuoltarai la grue per fianco voltando qual parte à te piacerà disopra, voltando verso la tua banda diritta il collo ò il groppone, & col taglio del cortello volto da baßo, tu darai vn taglio per il lungo del petto della grue, dalla spalla sino all'anca, affondando bene il taglio del cortello, voltando poi il taglio verso la tua mano manca, entrando con esso gentilmente nel petto ò nella polpa, tirando verso te, ne tagliarai le fette sottili, mettendone tre ò quattro per tondo, secondo à te piacerà, buttandoui poi con la punta del cortello il suo sale, dando doue ti farà bisogno; & cosi farai dall'altra banda del petto, che per esser quello molto pieno di carne (come dissi prima) tu ne potrai fare di molte parti; auertẽdo bene, che la grue suole ritornare molte volte in tauola per eßere meglio fredda, che calda, ogni volta però che non sia guasta di sorte che non si poßa mangiare, & quando pur bisognaße che la ritornaße più d'una uolta in tauola, tu le leuarai vna sola coßa, seruẽdoti anco de una sol parte del petto, ma se la grue sarà leggiera di sorte, che tu la possi leuare & tener sopra la forcina, sarà più bel vedere; Et questo ti basterà p hauerti mostro il modo che tu deui tenere per trinciar la grue, seruendoti solo del petto, & se bene alla tauola del tuo signore non ti seruirai delle coße, ne d'altre parti, non voglio già per questo che tu le habbi da gittare, perche eßendo frolla la grue, tutte le parti si poßono mangiare, & maßime quando sarà bene acconcia.

Come si trincia l'Airone. Cap. XIIII.

Lo Airone è ucello saluatico, e si sogliono pigliare col falcone, la sua carne è durissima, & quasi mai si sogliono mangiare: questo vcello, è minore della grue, ma di collo & di gambe simile, & ancora vãno acconci & cotti come la grue, cioè arrosto. Volendolo adunque trinciare, pigliarai la forcina grande, & il cortello mezzano, stãdo cõ la persona al tuo luoco, tu imbroccarai l'Airone nelle reni, & per eßere quello leggiero, tu lo leuarai con gratia in alto; & perche, come dissi, hanno le gambe intricate l'una con l'altra, lequali sono diffi-

cili

cili à leuare, potrai vedere qual delle due coße sarà più facile da leuare, & quella voltarai con la forcina dalla tua banda diritta se sarà la cossa diritta, tu voltarai li piedi disopra & il collo disotto; & se sarà la cossa manca tu voltarai li piedi disopra, & il collo disotto, dãdo poi col taglio del cortello li dui tagli ordinarij alla cossa, ponendoui la punta del cortello la leuarai, & il simile farai dall'altra banda, spiccandoli poi il collo dal busto, ponendo la punta del cortello nell'occhio in entro tanto che eschi per l'altro, girando poi la mano del cortello e tenendo ben ferma la forcina, farà voltare il becco cacciato nel petto, & alzando il cortello in alto, tu ne leuarai la testa col collo insieme, & la ponerai nel piatto. Leuato che tu hauerai le due cosse, & il collo, starà poi nell'arbitrio tuo di voltare qual parte del petto ti piacerà, per trinciarlo a modo tuo, & per farne anco quante parti ti farà bisogno, seruendoti solo della parte del petto, come della grue; Et questo basti quanto all'Airone, che forsi rare volte ti occorrerà di trinciarlo.

Come si trincia, & diuide vn fasano, ilquale và diuiso in quattro parti. Cap. XV.

IL fasano è vcello saluatico, & è molto buono cotto in diuersi modi, pur che quello sia mangiato al suo tempo, & sia bene acconcio dal cuoco.

Volendo dunque trinciarlo, tu pigliare la forcina grande, & il cortello mezzano, ponendoti giusto con la persona. Tu metterai la punta del cortello dinanzi sotto il collo del fasano, ouero di dietro sotto il codirone, che in ogn'uno di questi dui modi starà bene, voltando poi il fasano col petto di sotto, tu lo imbroccherai nelle reni, facendo entrare li branchi tanto da basso, che tu intacchi solo con la punta nell'oßo del petto, auertendo che non passino molto entro, accioche quelli non ti impedißero nel trinciare il petto del fasano: imbroccato che tu l'hauerai, lo leuarai in alto accompagnandolo sempre con la punta del cortello, per darui più gratia; leuato che tu l'hauerai in alto, hai da considerare prima alla quantità delle parti, che ne deui fare, che questa parte in un Trinciante è bellissima d'hauer giuditio nel compartire bene la robba, che hauerà sopra la forcina, & se per sorte ti bisognaße diuidere il fasano in molte parti, potrai fare li tondi più debili; Et per il contrario li potrai fare più gagliardi andando diuiso in poche parti. Del fasano non voglio che tu ne facci più di quattro parti, caso che non ti occorri di farne più, che in questo caso hai da fare di necessità virtù. Voltarai dunque il fasano con il collo di sopra, & li piedi disotto, facendoli piegare verso la tua mano diritta, voltando il taglio del cortello verso la tua mano manca, entrando con la punta innanzi, tu darai il suo taglio ordinario alla coßa diritta dalla banda di fuori, entrando bene col taglio del cortello sotto l'anca sino à canto l'oßo del groppone, leuandone il cortello,

tu,

tu ſpingerai la forcina innanti, di modo che il petto del faſano guardi uerſo il tuo ſignore entrando con la punta del cortello, col taglio uolto all'ingiù, tu darai il ſuo taglio ordinario dalla banda di dentro, affondando bene il cortello fino all'oſſo del groppone, tenendo ben ferma la mano della forcina, tu ponerai la punta del cortello dalla parte di fuori della coſsa, nella polpa ſotto la congiuntura della coſſa, & ſopracoſsa, voltando po i la punta del cortello verſo te, ne leuarai la coſsa facilmente integra, laquale con gratia ponerai nel tondo, che deui tenere ſotto la mano per tale effetto. Ma nota, che ſe il faſano ſarà integro, & che tu ſij ſicuro che non ſi rompa ſu la forcina, tu li darai prima il ſuo taglio alla congiuntura della coſsa & ſopracoſſa, diuidendo quella in due parti; ma ſe il faſano porta pericolo di romperſi, li leuarai la coſsa intiera, come ti diſſi prima, voltãdo poi il faſano inanti verſo il tuo ſignore darai un picciol taglio alla congiuntura della punta dell'ala diritta, & con la punta del cortello la farai cadere a baſſo nel medeſimo tondo; voltarai poi il petto verſo la tua mano diritta piegando il collo in fuora, tu darai col taglio del cortello uolto da baſso un taglio per il lungo della ſpalla a baſso, girando un poco la forcina, tu ti accõmodarai il faſano al taglio del cortello, colquale volto uerſo la tua mano manca entrarai nel petto del faſano tagliandone quattro fette ſottili, le farai cadere nel mezzo del tondo, accomodando bene quelle, che l'una non ſia ſopra l'altra, per far parere il tondo più amplo, buttandoui poi il ſale ſu l'orlo del tondo lo darai ò farai dare al tuo ſignore; Et queſto ſarà in quanto al primo tondo fatto della coſſa diritta, della punta dall'ala diritta & di quattro fetta del petto della banda diritta; volendo fare il ſecondo tondo, tu voltarai il faſano con il collo di ſotto, & il piede manco di ſopra, e ſpingendo un poco il faſano inanti, darai li ſuoi dui tagli alla coſsa, l'uno di dentro & l'altro di fuori, accommodandoti ſempre la mano della forcina al taglio del cortello, ponendo poi la punta del cortello nella polpa della coſſa, girandola uerſo te, la leuarai facilmente per li dui tagli datili di prima, & la laſsarai cadere nel tondo che tu hauerai ſotto la mano; dapoi tu uolterai un poco il collo del faſano uerſo la tua mano diritta, e darai il ſuo taglio alla congiuntura della punta dell'ala mãca, & con la punta del cortello la farai cadere nel medeſimo tondo, voltando il collo uerſo la tua perſona con il groppone dalla banda di fuori, col taglio del cortello uolto all'ingiù tu darai vn taglio per il lungo da alto a baſso, voltando il taglio del cortello verſo la tua mano manca, tu entratai nel petto del faſano, & con gratia ne tagliarai quattro fette, lequali farai cadere nel medeſimo tondo, & buttandoui il ſuo ſale lo darai doue farà biſogno; Et queſto ti baſterà per il ſecondo tondo fatto della coſsa manca, della punta dell'ala manca, & delle quattro fette del petto della banda manca.

Primo tõdo del faſano.

Secondo tondo.

Volendo fare il terzo tondo, tu ſpingerai la punta della forcina inanti, voltando il collo del faſano diſopra, & col taglio del cortello volto da baſso tu darai

rai il ſuo taglio alla congiuntura dell'ala diritta, facendola con la punta del cortello cadere nel tõdo che tu haurai ſotto la mano; voltarai poi un poco la punta della forcina verſo la tua mano diritta, voltando il taglio del cortello verſo la tua mano manca, ſpingendo la mano del cortello inanti, tu darai il ſuo taglio a trauerſo del petto, entrando nella congiuntura della forcella del petto, quella ne tagliarai tirando il cortello indietro ſenza leuarlo, facendo entrar la punta dentro nella forcella, voltando in vn medeſimo tempo il faſano col collo da baſſo tenendo ferma la forcina, calcando la punta del cortello all'ingiù, tu ne ſpiccherai la forcella del petto, laquale farai cadere nel tondo; dapoi tu ſpingerai la punta della forcina inanti, facendo che il petto del faſano guardi verſo il tuo ſignore, col taglio del cortello volto da baſſo tu darai il ſuo taglio alla banda manca del groppone, entrando tanto a baſſo, che tu ſenti che quello ſia ſpicco, poi con la punta del cortello la ditta parte manca farai cadere nel medeſimo tondo; voltarai poi il petto verſo la tua mano diritta, col taglio del cortello verſo la tua mano manca, tu tagliarai quattro fette della polpa del petto, cioè doi fette da ogni banda, girando ſempre intorno la forcina ſecondo il biſogno per accommodare il faſano al taglio del cortello, lequali farai cadere nel tondo, buttandoui poi il ſuo ſale, con buona gratia lo darai doue farà biſogno; Et queſto baſterà per il terzo tondo dell'oſſo dell'ala diritta, della forcella del petto, & della parte manca del groppone, con due fette da ogni banda del petto.

Terzo tõdo.

Volendo poi fare il quarto & vltimo tondo, tu ſpingerai la forcina inanti, voltando il collo del faſano verſo la tua mano diritta, & col taglio del cortello volto verſo la tua mano manca darai il ſuo taglio alla congiuntura dell'ala manca, & con la punta del cortello la farai cadere da baſſo nel tondo; uoltando poi il collo di ſotto col taglio del cortello volto all'ingiù tu darai il ſuo taglio alla congiuntura del groppone dalla banda diritta, affondando bene il cortello tanto che tu ſenti che quella ſia quaſi ſpicca di netto, & con la punta del cortello la farai cadere nel medeſimo tondo; voltando poi un poco il petto del faſano verſo la tua mano diritta, col taglio del cortello verſo la tua mano manca girando la forcina intorno, ſecondo che ti farà biſogno, trinciarai il reſto della polpa del petto da tutte due le bande, facendola cader nel mezzo del tondo; voltando poi la punta della forcina verſo te, darai vn taglio con la punta del cortello da ogni banda delli fianchi, & ne ſpiccherai il ſcaramaſſo del petto dalle reni; ponendo poi la punta del cortello nell'oſſo del petto, lo leuarai della punta della forcina, ponendola con gratia nel tondo abbaſſando poi la forcina tanto che il codirone del faſano ſi poſſi nel piatto, ponendo il taglio del cortello dalla banda di dietro ſul codirone a canto li branchi della forcina, calcando il cortello da baſſo, il codirone ſi ſpiccherà facilmente, ilquale ancora lui porrai nel medeſimo tondo, diſtẽdendo bene ogni coſa con la punta del cortello ſopra il tondo, buttandoui il ſuo ſale, le farai dare doue farà biſogno; Et

Qui biſogna leuare le due pallette.

questo bastera per il quarto, tondo, fatto dell'osso de l'ala manca, dalla parte diritta del groppone, & del resto della polpa del petto, con il scaramasso del petto, & il codirone del fasano; Quello che ti restarà sopra la forcina, che sarà il scaramasso delle reni con le due pallette delle spalle attaccato, & il collo con esso, tu uolterai la punta della forcina da basso sopra il piatto, & ponendo sopra quello il cortello calcando da basso, & tirando la forcina in su desimbroccherai il resto del fasano, nettando poi con gratia li tuoi cortelli; Et questo bastarà per sapere diuidere il fasano in quattro parti.

Quarto et ultimo piatto.

Come s'imbrocca & come si trincia un cappone ò gallina. Cap. XVI.

IL cappone è uecello domestico, & la sua carne è eccellentissima, & sana in ogni stagione, pur che quello sia mangiato frollo, & bene acconcio dal cuoco; ma per hauerne noi in tanta copia non sono tenuti in quella riputatione, che si douria. Il cappone adunque quando sarà giunto alla sua perfettione, sarà assai piu grosso del fasano, & il trinciante potra facilmente farsene honore, seruendosi di tutte le sue parti; a benche alcuno mi potria dire, che hauendo io ragionato molto à lungo del pauone, & del fasano, che facilmente si potria lassare di ragionarne, andádo quasi imbroccati, & trinciati in un medesimo modo; ma per essere questo uccello à noi tanto caro, utile, & sano alli corpi nostri, non ho uoluto farli questo torto, & non tanto per mostrare come si trincia, quanto per mostrarsi un' altro modo de imbroccare. Io dissi (se bene mi ricordo) quando parlai del pauone, che in dui altri modi si poteua imbroccare senza imbroccare nelle reni; l'una sarà dalla parte di drieto nel groppone, & l'altro dalla parte dinanzi sopra il collo; questa parte del groppone noi la lassaremo per non essere molto sicura per molte cagioni ch'io potrei dirti, ma solo diremo, al presente il modo del imbroccare sopra il collo, non già perche io uoglia che molte uolte tu imbrocchi di questa maniera, perche non ti riusciria se non in un cappone ò altro uccello sano integro, & molto bene acconcio: volendo dunque trinciare il cappone, tu piglierai la forcina grande, & il cortello mezzano, la forcina grande dico per hauer quella li branchi lunghi; laquale ti seruirà per eccellenza bene in questo modo de imbroccare quello che con la forcina mezzana non potresti fare. Hauendo dunque tu la forcina & il cortello nelle mani; stando con la persona giusta al tuo luogo, hauendo il piatto del cappone dinanzi con li piedi uolti uerso la tua mano diritta, tu uolterai quello con la forcina & con la punta del cortello con il petto di sotto, ponendo poi la lama del cortello sopra il cappone, per tenerlo più fermo nell'imbroccarlo, dapoi tu ponerai la punta della forcina sopra il collo facendo, che l'uno de i branchi entri dalla banda diritta, & l'altro dalla banda manca facendo restare il collo nel

mezzo delli branchi ſpingendo bene la forcina inanti per fianco, e tanto a dentro che tu ſenti che la punta ſi attacchi nell'oſſo del petto, ma che non trapaſſi dall'altra banda; queſto ſi fa per due cagion; l'una, accioche il cappone ſtia piu fermo nella forcina, l'altra perche trapaßando la punta de branchi dall'altra banda, dariano molto impedimento nel voler trinciar il petto: Imbroccato che tu hauerai nel modo detto diſopra; tu leuarai il cappone in alto con gratia, ſtando giuſto con la perſona, facendo che li piedi del cappone guardino diſopra & il collo diſotto, ilqual toccarà quaſi il manico della forcina; ma perche, eſſendo la parte di dietro di tutti gli uccelli la più debile, & la più facile al romperſi con pericolo di cadere della forcina, voglio che prima tu li lieui le due coſſe, le quali tenendo in quel modo la forcina, le potrai leuare facilmente in due modi, l'uno uoltando il petto del cappone verſo di te, & l'altro uoltandoui il groppone, & in queſto io ti do licenza che cominci da qual banda ti tornerà piu commodo; leuato che tu hauerai li due coße; tu hauerai il cappone netto, & leggieri ſopra la forcina, ſe il cappone ſarà großo, frollo & ben cotto, tu ne potrai fare di molte parti trinciando il petto in fette larghe & ſottili, & anco minuto o trito come ſi fa la carne di uaccina, dando li ſuoi tagli alle congiuntu re ordinarie compartirai l'oſſa di ſorte che ad ogn'uno ne tocchi coſi come del la polpa. Io non mi ſono affaticato molto in moſtrarti il modo che tu deui tenere e nel uoltare la forcina & il cortello per trouare le cõgiunture ꝑ hauerne ragionato molto à lungo nel pauone, & nel faſano, potendoti gouernare nel trinciarlo come ti diſſi che faceſſi quelli; ò come ti piacerà più di fare, facendone quante parti farà biſogno, & queſto baſterà nel hanerti moſtro il modo del l'imbroccare ſopra il collo potendo anco à piacer tuo imbroccare nelle reni, il qual modo ſarà ſempre piu ſicuro che quello del collo, ogni uolta però che ſia bene acconcio dal cuoco, che altrimente non lo potreſti imbroccare ne in queſto ne in altro modo, però biſogna che il trinciante habbi giuditio di ſaper conoſcere la robba prima che la imbrocchi, & la leui in alto, che ſe poi gli cadeße della forcina, gli ſarebbe vergogna grande.

Come ſi trincian l'oche ſaluatiche, & domeſtiche. Cap. XVII.

LE oche ſaluatiche & domeſtiche ſono uccelli groſſi, & non ſono in molto pretio ſe non tra contadini. & rare uolte ſe ne mangiano alle tauole de Principi grandi, non già per queſto uoglio reſtare di ragionarne di eſſe, acciò ſe per caſo ne foße poſta alcuna in tauola, tu ſappia il modo che deui tenere nel trinciarla. Pigliarai dunque la forcina grande, & il cortello grande; & la imbroccarai nelle reni, come ſi ſanno tutti li altri uccelli; facendo che la punta della forcina arriui nell'oßo del petto dinanzi, fermãdoti con la perſona giu

sta al tuo luogo, tu la leuarai in alto con gratia, e voltarai li piedi disotto, voltando la mano della forcina in modo, che tu accommodi l'ucello al taglio del cortello, darai li dui tagli ordinarij alla cossa dritta, ponendo la punta del cortello nella polpa della cossa dalla banda di fuori, voltando il cortello verso te, e la leuarai facilmente per li dui tagli datili prima & la farai cadere nel piatto, voltando poi il piede manco disopra, spingendo la forcina innanti darai li altri dui tagli alle congiunture della cossa manca, leuando poi quella con la punta del cortello, ponerai nel medesimo piatto, leuate che saranno le due cosse, tu ponerai cura à quante parti ne deui fare, & per essere il petto dell'oca molto grosso, ne potrai fare molte parti; tu volterai adunque l'una delle due parti del petto verso la tua mano diritta, facendo piegare la forcina sopra il tondo che tu deui hauere sotto la mano, & col taglio del cortello gentilmente tu ne trinciarai il petto in fette sottili, ouero lo trinciarai minuto, come à te piacerà; & se vorrai accompagnare con esso alcuna parte dell'ossa, tu uoltarai la mano & la forcina insieme, leuandone l'ossa dall'ale, ò la forcella del petto, ouero le due parti del groppone, ponendole con gratia con la punta del cortello doue farà dibisogno, & questo starà al giuditio del sufficiente Trinciante di farne tante parti quanto à lui piacerà, cominciando, & finendo doue più li tornerà commodo; & questo basterà quanto al trinciare l'oca saluatica, & domestica. Hauendo io ragionato a bastanza come se imbrocca, e come si diuidono ogni sorte di vccelli grossi, che si costumano di portare intieri alla tauola de gran Signori, restarà hora che tu sappia come se imbroccano, & come si smembrano tutti li vccelli; che vanno trinciati sopra la forcina, & non diuisi; & prima cominciaremo dal pauoncino ò gallo d'India giouane, & pollastri piccioli.

Come si trincia un pauoncino ò gallo d'India giouani pollastrelli. Cap. XVIII.

IL pauoncino giouane è vcello eccellentissimo, & assai migliore del pauone vecchio, & si costumano molto alla tauola de gran signori, & questi si danno quasi sempre integri, cioè smembrati & non diuisi; volendolo dunque trinciare, tu pigliarai la forcina mezzana, & il cortello mezzano, ponendoti con la persona al tuo segno, tu imbroccherai con buona gratia il pauoncino nelle reni leuandolo in alto, aiutãdolo con la punta del cortello per darui più gratia, & prima voltarai li piedi disotto, & il collo di sopra, e piegando vn poco la pũta della forcina uerso la tua mano diritta darai il suo taglio ordinario alla cõgiuntura della cossa, & sopracossa, ma con tal destrezza, che tagliandola non la spicchi, spingendo poi la punta della forcina vn poco innanti, darai li dui tagli alla medesima cossa, auertendo di non affondare tanto il cortello che ne spicchi la cossa dal luogo suo; riuoltando poi il pauoncino con li piedi disopra, acco-

modantoti bene con gratia l'vccello di modo che con facilità li possi dare l'altre tre tagli alla coßa manca, ricordandoti pur di fare in modo che non si spicchi la cossa voltando poi il pauoncino con il collo disopra, darai il suo taglio alla congiuntura delle punte dell'allè da tutte le due bande, tenendo ben ferma la forcina, spingendo il cortello innanzi col taglio darai alla forcella del petto, riuoltando poi presto il groppone di sopra, darai li dui tagli alle congiunture del groppone, riuoltando quello disotto, spingendo la mano della forcina inanzi: darai li dui tagli alle palette dalle spalle l'vna dalla banda diritta, & l'altra dalla banda manca del collo, facendo entrare la punta del cortello dinanzi sotto il collo, alzando il cortello in alto, e tirando la forcina da baßo, ne disimbroccherai il pauoncino, facendo che ti resti sopra la punta del cortello, cosi smembrato, & non diuiso, ilquale ponerai con gratia sopra il tondo del tuo signore, buttandoui il suo sale; & cosi farai di mano in mano ogni volta che vorrai smembrare il pauoncino, & occorrendoti anco, ò per necessità o per capriccio di cominciare, o finire in altra parte, lo potrai fare, pur che non manchi di darli tutti li colpi che ho detto alle congiunture, & ogni cosa con gratia, nella quale consiste in buona parte la sufficienza d'vn buon Trinciante, & questo basti per hauer ragionato del pauoncino & gallo d'India giouani.

Come si imbrocca & come si trincia la starna. Cap. XIX.

LA starna è vccello saluatico molto buono, & maßime quando è giouane, frolla, & bene acconcia, & molto si costuma ne gran conuiti, & per l'ordinario si suol dare intiera, cioè smembrata & non diuisa; Volendola dunque trinciare, tu pigliarai la forcina mezzana, & il cortello simile, stando con la persona al tuo segno, tu ponerai la punta del cortello sotto il collo della starna, ouero dalla banda di dietro sotto il codirone, che in vno di questi dui luoghi si costuma di fare, voltando gentilmente con il petto disotto la imbrocherai nelle reni, & senza leuare il cortello di essa la leuarai in alto voltando li piedi disopra, facendoli piegare vn poco verso la banda manca, & col taglio del cortello volto verso la tua mano manca darai il suo taglio alla congiuntura dell'ala manca, spingendo poi la starna innanzi con il taglio del cortello à mezza lama, darai il suo taglio al trauerso del petto alla congiuntura della forcella, non entrando molto dentro tirando il taglio del cortello verso te, e spingendo vn poco la starna innanzi darai il suo taglio alla congiuntura dell'ala diritta, tenendo ben ferma la mano tu darai dui tagli ordinarij alla cossa diritta, riuoltando con prestezza la starna con li piedi disopra, darai li altri dui tagli alla congiuntura della coßa manca, accõmodanolo sempre la mano della forcina cõ quella del cortello, spingendo poi la starna innãzi che il groppone guar-

di

di uerso di te, darai li due tagli l'uno dalla banda manca, l'altro dalla banda diritta, affondando bene il taglio del cortello, ma nõ però tanto che tu spicchi l'una ne l'altra dal groppone, uoltando poi subito la starna con il collo disopra, spingendo la mano della forcina innanti darai con gratia li dui tagli alle due pallette delle spalle l'uno dalla banda mãca, & l'altro dalla banda diritta del collo, voltando poi la forcina con la starna, tu ponerai la punta del cortello sotto il collo dinanzi, ouero dalla banda di drieto sotto il codirone, alzando con gratia il cortello all'insù, tirando la forcina da basso, la starna ti restarà sopra la punta del cortello, & con gratia la ponerai nel tondo del tuo signore, e buttandoui con la punta del cortello il sale, lo farai dare al tuo signore, o glie lo darai tu medesimo, & in questo modo farai di mano in mano, secondo che ti farà bisogno; Et questo ti bastarà in hauerti mostro come si trincia la starna sopra la smembrata, & non diuisa.

Come si trinciano l'anitre saluatiche & domestiche. Cap. XX.

DElle anatre ve ne sono delle saluatiche & delle domestiche, et rare volte se ne mangiano alle tauole di gran Signori, & se pur se ne mangiano, saranno delle domestiche, ma picciole & giouani di due mesi, cotte nello spiedo che di questa sorte, & cotte in questo modo sono bonissime. Volendole dunque trinciare, tu piglierai la forcina mezzana, & il cortello simile, & la imbroccarai nelle reni, leuandola in aria con gratia, uoltando li piedi disotto darai il suo colpo alla congiuntura della cossa, & sopra cossa, laquale si taglia facilmente cosi come farà ancora ogn'altra parte di quella per essere giouane, & tenera di ossi & di carne; dãdo poi con prestezza li dui tagli alla cossa, l'uno dẽtro l'altro di fuori, senza spiccare cosa alcuna, riuoltando poi subito l'anitra con li piedi di sopra, accõmodando l'una & l'altra mano di sorte che cõ facilità tu possi dare l'altri tre tagli alla cossa manca, senza spiccar niente; tu volterai dipoi la pũta della forcina uerso la tua mano diritta, facendo che li piedi restino disotto, & con la punta del cortello darai il primo taglio alla congiuntura dell'ala diritta senza muouere la mano della forcina, tu spingerai il cortello piu innanzi, dando l'altro taglio alla congiuntura dell'ala manca, tirando il taglio del cortello uerso te, entrando con esso taglierai la forcella del petto; riuoltando poi con prestezza il groppone disopra, darai li due tagli ordinarij al groppone, dirizzãdo il petto dell'anitra disopra, uoltando uerso la tua mano diritta il collo, ouero il groppone, ponendo la punta del cortello da qual banda ti piacerà, alzando la mano del cortello in alto, tirando la forcina da basso, l'anitra ti restarà nella punta del cortello smembrata & non diuisa; laquale ponerai con gratia nel tõdo del tuo signore, & ui metterai il sale. Et questo basti per l'anitra.

Come si trincia la cotornice. Cap. XXI.

LA cotornice è uccello saluatico & col becho rosso, ma si puo dire domesti co domesticandosi facilmente, è alquanto più grosso della starna, & quãdo è frollo, & bene acconcio, è tanto buono quanto la starna, è meglio e de magior notrimento & per esserli cosi simile, potrei quasi stare di ragionarne, pur nón restaro di dirti, che uolendola trinciare, tu pigliarai la forcina & il cortello mezzano, et cõ gratia lo imbroccarai nelle reni leuãdola in alto, dãdo li suoi colpi di cortello alle due cosse, & il simile farai alle cõgiunture delle ale, entrando con il taglio in un medesimo tempo alla forcella del petto, piegãdo un poco il petto verso la tua mano diritta darai per il lungo di quello dui tagli da ogni banda del petto per il lungo, per essere quello grosso di polpa; dapoi voltando il groppone disopra, darai dui tagli alla congiuntura del groppone, calcando bene il taglio del cortello all'ingiù, tanto che tu senti che quelle siano tagliate, & spicche di netto, ponendo poi la punta del cortello dalla banda dinanzi sotto il collo facendolo entrare sino al mezzo, alzando quello in alto tirando la forcina dabasso disimbrocherai la cotornice, laquale ponerai sopra il tondo, e buttẽdoui con gratia il sale, lo seruirai doue sarà bisogno; Et intorno à questo non mi occorre fare più ragionamento.

Come si trincia il pollastro. Cap. XXII.

IL pollastro è uccello domestico, & si mangia cotto in diuersi modi; Volendolo dunque trinciare, tu pigliarai la forcina mezzana, & il cortello simile, stando sempre con la persona al tuo segno, & ponerai la punta del cortello dinanzi o di dietro si come à te piacerà, riuoltando quello con il groppone disopra, lo imbroccherai nelle reni al solito, & con gratia lo leuarai in alto.

Ma prima che noi andiamo più innanzi, io uoglio che tu sappi, che ne al pollastro, ne alla pollanca, ne meno al cappone nõ si leuano le punte dell'ale, & che essendo il pollastro con tutte le sue membra, & uolendolo trinciare dandoli tutti li tagli ordinarij, sarà bisogno che tu li dia quindici colpi, come tu intenderai. Darai adunque il primo taglio alla congiuntura della cossa, & sopra cossa diritta, con li altri dui alla medesima cossa à cãto il groppone, & altri tre tagli darai alla cossa manca; voltando poi li piedi sopra con il petto in fuora, darai dui tagli al groppone, l'vno dalla banda diritta, & l'altro dalla banda manca, e riuoltando con prestezza il collo disopra darai dui tagli alla punta dell'ala, & altri dui ne darai alla congiuntura dell'ale, cioè due tagli per ciascuna ala, tenendo ferma la mano della forcina col pollastro uolto col petto in fuori, altri dui tagli darai alle pallette delle spalle, l'una dalla banda manca, & l'altro dalla banda diritta del collo; passando poi il taglio del cortello innanti,

ti, darai il suo taglio alla forcella del petto, che in tutto saranno quindici colpi; ponendo poi la punta del cortello sotto il collo, lo leuarai & ponerai nel tondo che haurai sotto la mano, & col solito sale lo seruirai doue sarà bisogno; et se ad ogni sorte di vccelli della qualità del pollastro darai li colpi sudetti, non sarà se non bene; & di questo basti.

Come si trincia il piccione. Cap. XXII.

DE piccioni ve ne sono di domestici, & saluatichi, & l'vno & l'altro è bonissimo cotto in diuersi mòdi, & perche sono de una medesima specie, ragionerò solo del domestico; Egli si taglia in due modi, l'uno il tagliarlo in quattro parti, l'altro il darlo trinciato sopra la forcina così senza diuiderlo; A uolerlo dunque trinciare, tu piglierai la forcina, & il cortello mezzano, & lo imbroccherai nelle reni, leuandolo poi in alto vi darai dui colpi di cortello alla coscia diritta, accomodandoti bene il piccione al taglio del cortello, tu darai li altri dui tagli alla coßa manca, mà in modo che tu non la spicchi, lasciando stare di dare il taglio alla congiuntura delle coße, & sopracoße; spingerai dipoi il piccione innanzi, uoltando li piedi di sopra, darai un taglio solo al groppone col taglio del cortello all'ingiù; riuoltando poi di nuouo li piedi di sotto, voltando il piccione in fuori col petto, li darai li due tagli alle congiunture dell'ale; spingendo poi la mano diritta innãzi darai il suo taglio alla forcella, se bene potresti far dimeno, bisogna poi che il piccione habbia un taglio al trauerso della schiena a canto li brãchi della forcina, come se tu uolessi diuidere in due parti; ma questo taglio lo potrai darè in due modi, l'uno sarà il uoltare la pũta della forcina da baßo, & poßare il piccione sopra il tondo ponendo il taglio del cortello sopra il trauerso del piccione, à canto li branchi della forcina, darai quel taglio facilmẽte cacciando la punta del cortello dinanzi sotto il collo, tirando la forcina all'insù desimbroccherai il piccione, riuoltandolo con il medesimo cortello con il petto di sopra, lo laßarai nel medesimo tõdo; L'altro modo di darli quel taglio al trauerso delle reni, sarà tenẽdo la forcina leuata in alto con il piccione che guardi uerso la tua mano diritta, ponerai la punta del cortello a cãto li brãchi della forcina dalla banda di sopra facẽdolo bene entrar dentro, tenendo ben ferma la forcina, calcando il taglio del cortello all'ingiù, tu taglierai il piccione al trauerso, leuãdolo poi della forcina cõ la punta del cortello lo ponerai sopra il tondo, sopra l'orlo del quale ponerai il suo sale, & lo darai innanzi al tuo signore. Et questo ti basterà in hauerti mostro come si trincia il piccione sopra la forcina, hauendo sempre auertenza di fare ogni cosa con gratia, & di esser polito & presto.

Come

Come si trincia la beccaccia. Cap. XXIIII.

LA beccaccia è uccello de acqua di pantano, ma molto buono cocendola arrosto; ma perche questo uccello ha le gambe longhe, & il collo, et il becco simili, li cuochi quando le acconciano le riuoltano le gambe, & il becco lo cacciano in l'una, & l'altra cossa, di sorte che quando son poi cotte sono alquãto difficili al smembrarle; Pur uolendole trinciare, tu piglierai la forcina & il cortello mezzano, & con la punta del cortello uoltarai la beccaccia col petto da basso, & con la forcina la imbroccarai nelle reni leuandola in alto, uolterai la forcina di sorte, che la parte doue sarà posta la testa uenghi disopra, tenendo bene ferma la forcina, tu caccierai la punta del cortello nell'uno di luoghi alzando il cortello in sù, ne leuarai la testa insieme col pecco, girando poi la mano del cortello la leuarai insieme con il collo, & la farai cadere nel piatto; dapoi tu uolterai li piedi disotto, & darai li dui tagli alla cossa diritta, riuoltãdo subito il piede manco uerso te, darai li altri dui tagli alla cossa senza spiccare ne l'una ne l'altra; spingendo poi la beccaccia col petto innanzi darai li due tagli ad ambedue le congiunture dell'ale dandole ancora il suo taglio al trauerso dinanzi alla forcella del petto, uoltandola poi con il petto nel miglior modo che a te pararà, cacciando la punta del cortello sotto il collo dalla banda dinanzi alzando in sù, & tirando la forcina da basso, tu leuerai la beccaccia della forcina, & con la punta del cortello la ponerai nel tondo pigliando poi con la punta del cortello il sale alzando un poco la mano cõ gratia lo gittarai su l'orlo del detto tondo, ilquale farai seruire doue sarà dibisogno, & cosi andarai seguitando di mano in mano; Et questo ti deue bastare in hauerti mostro come si trincia la beccaccia sopra la forcina.

Come si trincia la tortora. Cap. XXV.

LA tortora è uccello domestico, & quasi simile al piccione, ma non è tãto grãde; la sua carne è bonissima quando e giouane; Volẽdola trinciare, tu piglierai la forcina mezzana & il cortello simile, & imbroccandola nelle reni la leuarai in alto, aiutandoti con la punta del cortello, uolterai li piedi di sotto & il collo disopra, & darai li suoi due tagli alle congiunture della cossa diritta, & di poi riuolterai la tortora, & darai li altri dui tagli alla cossa manca, uoltando con prestezza li piedi disotto spingendo la forcina innanzi darai li due tagli alle congiunture di tutte due le ale, passando col taglio del cortello innanti sino a mezza lama, tirãdo uerso te darai il taglio alla forcella del petto auertendo sempre di non affondare tanto la mano, che tu spicchi cosa alcuna; riuoltando poi li piedi disopra darai un taglio solo che basterà dalla banda

da manca del groppone; alzando poi la tortora in alto, con il petto volto in sù, ponendo la punta del cortello ſopra le reni, tanto che baſti calcando il cortello all'ingiù, e tenendo ben ferma la forcina, taglierai la tortora nel mezzo, ma non però tanto che vadi in dui pezzi, leuando poi il cortello ponerai la punta dinãzi ſotto il collo, ouero di dietro ſotto il codirone, che l'uno, & l'altro modo ſtarà beniſſimo, leuando il cortello all'insù, e tirando la forcina da baſſo, leua rai la tortora della forcina, & con la punta del cortello la ponerai nel tõdo che hauerai ſotto la mano, e gittandoui con gratia il ſale lo ſeruirai al tuo ſignore, ò doue ſarà biſogno; Queſto baſti quanto alla tortora, dellaquale poteua laſcia re di ragionare, hauendo io parlato à baſtanza del piccione, che è (come ho detto) quaſi ſimile a lei, ma non mi ſono curato di durare queſta fatica di più per non fare queſto torto alla bontà della ſua carne.

Come ſi trincia la quaglia. Cap. XXVI.

L*A quaglia è vcello ſaluatico, & la ſua carne è molto bona quando è graſſa, & mangiata al ſuo tempo, volendola trinciare tu pigliarai la for cina picciola & il cortello picciolo, & ponerai la punta del cortello dinãzi ſotto il collo, & la uolterai con il petto diſotto, imbroccandola con la forcina nelle re ni leuandola in alto con gratia, & voltando li piedi diſotto, dando li ſuoi dui tagli alla coſſa diritta, riuoltando poi li piedi diſopra, dando l'altri dui tagli al la coſſa manca, & di nuouo voltarai li piedi diſotto ſpingendo la quaglia con il petto innanzi darai li dui tagli alle congiunture dell'ale, ſpingendo il cortel lo innanzi, darai il taglio al trauerſo della forcella del petto, ponendo la punta del cortello dalla banda dinanzi ſotto il collo, & con quello leuarai la quaglia della forcina; laquale coſi ſmembrta, & non diuiſa, ponerai nel tondo che tu hauerai ſotto la mano per tale effetto, & gittandoui il ſolito ſale, lo porgerai con gratia al tuo ſignore ouero come ho detto altre volte, glie'o farai dare, & ſe non al tuo ſignore doue ne ſarà biſogno; Et queſto baſti per conto della qua glia.*

Come ſi trincia il tordo. Cap. XXVII.

I*L tordo è vcello ſaluatico, picciolo come la quaglia, & è molto buono, maſſime quando è mangiato freſco; volendolo trinciare tu pigliarai la for cina picciola e cortello ſimile, & lo imbroccarai nelle reni al nodo ſolito, alzã dolo in aria con gratia, ſtando ben diſpoſto con la perſona, girando la forcina; accomodandolo al taglio del cortello; & li darai li tagli alle due coſſe, ſenza leuare l'una ne l'altra, girando di nuouo la forcina darai con gratia li due ta- gli alle congiunture delle due ale, voltando vn poco il petto del tordo verſo la*

tua

tua mano diritta, spingendo il cortello innanzi darai il taglio alla forcella del petto spingendo la forcina innanzi, voltando il tordo per fianco, con la punta del cortello darai un taglio a trauerso del tondo à canto li branchi della forcina dal mezzo indietro, uoltando la testa del tondo verso la tua mano diritta, ponerai la punta del cortello sotto il collo, alzando la mano diritta in alto tirãdo la forcina da basso desimbroccherai il tordo, ilquale ponerai con gratia nel tondo, gittandoui il suo sale, & questo darai al tuo signore, è doue ti piacerà; Et questo bastarà per hauer ragionato del tordo.

Come si trincia la lodola, ò altri uccelli piccioli. Cap. XXVIII.

LA lodola è vccello picciolo, qual mai non costumano di trinciare li trincianti, ma darle cosi integre, che chi vuole mangiare, se le trinci da se, & parimente li altri vccelli simili; ma pur uolendo trinciare almeno la lodola, tu pigliarai la forcina & il cortello picciolo, & se la forcina sarà troppo larga de branchi, tu la stringerai un poco cõ la mano diritta, che alcuno non se ne auueggi, & dapoi ponerai la punta del cortello dinanzi sotto il collo, & la voltarai, & imbroccherai nelle reni, girando bene la forcina intorno, accommodãdo l'uccello al taglio del cortello, darai prima li suoi tagli alle due cosse, et dipoi alle due ale, & cosi sopra la forcina con la punta del cortello li darai il taglio al trauerso dalla banda delle reni a canto la forcina dal mezzo indietro, come dissi che facessi del tordo, & poi con gratia li ponerai la punta del cortello dinãzi sotto il collo, e leuarai la lodola della forcina, ponendola nel tondo che tu hauerai sotto la mano, & ne potrai trinciare sino a tre ò quattro, & gittandoui il sale con la punta del cortello, lo farai dare doue sarà bisogno; Et questo douerà bastere in hauere inteso come si trincia la lodola, à benche bastarebbe à darli solo il taglio alla congiuntura dell'ale, & il taglio à trauerso, perche pare à chi la mangia molto meglio à trinciarla da se medesimo, pur starà all'arbitrio del Trinciante. Io non restarò di dirti come vi sono ancora di molte altre sorti d'vccelli cosi di terra come di acqua, grandi & piccioli, delli quali non uoglio ragionare, perche sarebbe souerchio, hauendo ragionato à bastanza del pauone, del fasano, della starna, & altri vccelli; di sorte che quando il Trinciante sarà gionto alla perfettione di quest'essercitio sapra trinciare ogni sorte di vccelli che li saranno posti innanzi; Resta hora che noi ragioniamo come se imbrocca, & come si trincia tutta la sorte di carne de animali di quattro piedi cosi grãdi come piccioli, & cosi cominciaremo dalla carne di boue ouero di vaccina.

Come se imbrocca & come si trincia vn pezzo di carne di vaccina. Cap. XXII.

PArerà forse ad ogni uno cosa strana, che de tutte le sorti de carni io cominci prima della vaccina, laqual carne si suole piu tosto mangiare tra contadini che tra Signori; ma se sarà giouane, grassa, frolla, & in buon taglio, & ben trinciata, sarà eccellentissima, & perciò il Trinciante deue con ogni diligenza sforzarsi di saper trinciar bene un pezzo di carne di uaccina; perche se sapra trinciare bene un pezzo di questa carne, sapra ancora trinciare bene molte altre sorti di carne, auertendo che il pezzo della carne non deue eßere manco di sei libre, ma sia della coßa accompagnata con grasso; Volendo dunque trinciare la carne di uaccina, pigliarai la forcina grande, & il cortello grande, tenendo l'uno & l'altro nelle mani come ti dissi che facessi, tirandoti il piatto della carne a canto di te dalla tua banda manca, ponendoti poi con li piedi pari, & giusto con la persona, uoltarai con la forcina, & con la punta del cortello la carne in parte che tu la possi imbroccare, auertendoti che se la carne non sarà trinciata per il suo uerso non ualerebbe nulla, però bisogna che tu auuertischi de imbroccare in parte che quando l'hauerai leuata in alto, venga a cadere nel tondo trinciata per il trauerso, & non per il diritto filo della carne.

Tu posarai adunque la costa del cortello sopra il pezzo della carne per tenerla piu ferma nel piatto ad imbroccarla, auertendo di ponere la punta della forcina in luogo, che il pezzo della carne sia imbroccato giusto, che non penda da nißuna banda, & cacciare ancora la forcina tanto entro che prima che tu la lieui, senti che stia ben ferma & giusta, accioche tu non habbi poi di nouo à imbroccare; Imbroccato che hauerai nel modo detto, tu leuarai il pezzo della carne il alto uoltando uerso la tua mano diritta quella parte che trinciandola conosci sia trinciata per il uerso suo, & questo non poßo mostrartelo se non in fatti; & da quella banda che tu uorrai cominciare, con il taglio del cortello ne leuarai quella parte disopra, cioè la superfitie della carne, facendo in eßa una spianata come sarebbe la palma della mano, & dipoi con il taglio del cortello darai molti colpi per il dritto & pel trauerso della detta carne, tanto appresso che l'uno tocchi quasi l'altro, ma con molta prestezza auertendo di non ti maneggiare con la testa, ne con la persona; dato che tu li hauerai li suoi colpi à bastanza tu uolterai il taglio del cortello uerso te entrando gentilmente nella carne, tirando uerso te all'ingiu ne farai cadere la carne trinciata nel mezzo del tondo, che tu hauerai sotto la mano; ma auertisci tenere piegata la mano della forcina un poco uerso la tua mano diritta, accioche la carne trinciata non ti uenghi a cadere sopra le mani; quando poi tu hauerai

coperto tutto il ſondo del tondo di carne trinciata minuta, ſe ui ſarà niente di graſſo attaccato al pezzo della carne che tu hauerai ſotto la forcina, lo uoltarai uerſo te, & ne trincerai un poco minuto, facendolo cadere nel medeſimo tondo perche in vero la carne di uaccina non uale niente, ſe con la magra trinciata non ui è un poco di graſſo, & ſe per ſorte al pezzo della carne che trinciarai non ui foſſe graßo attaccato, & che nel piatto della carne ue ne fuſſe, tu deui poſare la forcina con la carne nel piatto, & pigliare la forcina picciola nella mano, & con il cortello tagliarai quello ponendolo nella forcina picciola, la qual forcina coſi con il graßo imbroccherai nel pezzo della carne che ſarà nella forcina grande dal canto diſopra, in parte che quando tu leuarai il pezzo grande in alto, che il graſſo ti torni commodo al taglio del cortello poſto che tu hauerai la forcina picciola con il graßo nel pezzo della carne, tu ritornarai di nuouo a repigliare la forcina grande nella mano, alzando la carne in alto, & con gratia trincierai di quel graßo minuto ſopra la carne trinciata, & quando ſarà a baſtanza, con la punta del cortello buttarai il ſale ſopra l'orlo del tondo appunto, & lo darai al tuo ſignore, & di queſto modo anderai ſeguitando facendo di quel pezzo quanti tondi ti fara biſogno.

Non voglio reſtare di dirti che alcuna uolta per galantaria potreſti adoperare dui cortelli in vn medeſimo tempo, ma ſolo quanto tu trinciarai la carne di uaccina minuta, ouero qualche cigotto di caprio, ò di caſtrato, & altre carni groſſe; voglio dunque che quando tu hauerai il pezzo della carne nella forcina, & che tu li hauerai leuato qualla parte di ſopra, & ſpianatola come ti diſſi, come la palma della mano, che tu pigli dui cortelli uguali di lunghezza nella mano diritta, & che li dui manichi ſi tocchino inſieme, facendoti toccare il calcio del manico nel mezzo della palma della mano & che poi tu cacci il dito longo delle mani tra l'uno & l'altro cortello, per fare ſtare le due lame diuiſe l'vna dall'altra, ſtringendo bene con la mano li dui manichi inſieme, & ancora con le dita per tenere li cortelli piu fermi; hauendo poi la carne nella forcina leuata in alto, darai di molti colpi con li dui tagli per il diritto, & per il trauerſo della carne, poi hor con l'uno, & hor con l'altro taglio entrarai hora uerſo te, & hora in fuori, accomodandoti ſempre la carne al taglio delli cortelli, tirando da baſſo ne farai cadere la carne trinciata minuta nel mezzo delli tondi; ma queſto non uoglio già che tu lo faccia ſe non quando tu hauerai qualche bel taglio di carne, & che tu hauerai poche genti da ſeruire, perche queſto ſi fa ſolo come diſſi per galantaria; Et queſto ti baſteria in hauere inteſo come ſi trincia la carne di uaccina ſopra la forcina: à ben che ancora la potreſti trinciare in fette grandi & ſottili, ſecondo il guſto del tuo ſignore, ma queſto ſi rimette anco alla ſufficienza del Trinciante.

Come

Come si trincia un cigotto di caprio.
Cap. XXX.

VOlendo trinciare vn cigotto di Caprio, tu pigliarai la forcina grande, & il cortello grande, ponendo à canto di te il piatto dalla banda manca, facendo che il piede del caprio sia volto di fuora verso la tua mano mãca, dapoi tu uolterai la costa del cortello al trauerso del cigotto, per poterlo tenere più fermo nel piatto nell'imbroccarlo, & ponerai la punta della forcina nel mezzo del cigotto dal canto disopra, & imbroccherai il cigotto giusto, che quello non penda da nissuna banda, facendo entrare bene la forcina tanto entro che tu senti che quello stia ben giusto & fermo, dipoi stando con la persona al tuo luogo, leuarai il cigotto in alto, aiutandoti con la punta del cortello per darui miglior gratia di sorte che li piedi venirà ad esser volto disopra, uoltando verso te q̃lla parte che ti parerà migliore & più facile al trinciarla, & col taglio del cortello volto verso te, sottilmente ne leuarai la superficie del rostito in fette sottili, & con la punta del cortello ad vna ad vna ponerai sopra l'orlo del piatto del cigotto, leuato che hauerai da vna banda tutta la crosta, con il taglio del cortello volto verso te darai di molti colpi per il diritto, & per il trauerso, l'uno à canto l'altro con molta prestezza senza maneggiarti molto con la testa, ne cõ la persona, tirando poi da basso, entrando nella carne gentilmente la farai cadere nel tondo, che tu deui hauere sotto la mano; hauendone secondo il tuo giuditio trinciato à bastanza, tu pigliarai con la punta del cortello dui ò tre di quelle fette della grosta ch'io ti dissi che ponessi sopra l'orlo del piatto, & lo ponerai sopra l'orlo del tondo buttandoui dipoi un poco di quel suo intingolo con il medesimo piatto, e buttandoui poi il suo sale, lo darai al tuo signore, & se ti farà dibisogno, tu andarai seguitando, girando sempre la forcina intorno, secondo ti farà bisogno per accommodarti il cigotto al taglio del cortello, per poterne con più facilità trinciare la carne; Et questo ti bastarà in hauerti detto come si trincia il cigotto del caprio alto dal piatto sopra la forcina, diuidendolo poi in quante parti à te farà bisogno; ma quello che io ho detto del cigotto del caprio, ho ancora voluto dire del cigotto del castrato per essere quelli de vna medesima grandezza, & andando imbroccati & trinciati in un medesimo modo, p il che lasserò di ragionarne, hauẽdo detto a bastanza di quello dil caprio.

Come si trincia il cigotto di porco saluatico.
Cap. XXXI.

IL cigotto del porco saluatico è molto buono, quãdo è di porco giouane, & frollo, & bene arrostito dal cuoco; se il cigotto sarà di ruffolato giouane, quel-

quello sarà picciolo, & leggiero, & ancora sarà facile all'imbroccarlo, ma se sarà di porco grande; sarà grosso, graue & difficile al trinciarlo sopra la forcina, & bisognarà hauere buon polso per volerlo tenere leuato in alto, pur io mi presuppongo che quello sia di sorte che tu lo possi facilmente imbroccare. Volendolo dunque trinciare, tu pigliarai la forcina & il cortello grande, ponendo il piatto doue sarà dentro il cigotto à canto di te dalla tua banda manca, & se quello sarà picciolo di sorte, che tu conoschi di poterlo tenere leuato in alto, tu imbroccherai dal canto disopra giusto nel mezzo, che non penda da nissuna banda, & con gratia lo leuarai in alto, ma che il piede venga disopra, poi con il taglio del cortello verso te gentilmente ne leuarai la superficie in fette sottili da quella banda che à te piacerà, lequali con la punta del cortello ponerai nell'orlo del piatto, disorte che leuato via quella crosta, la carne si vederà bianca, & bella, & quella con il taglio del cortello trinciarai trita minuta come ti dissi che facessi la carne di vaccina, ouero in fette grandi & sottili secondo il gusto del tuo signore facendola cadere cosi trinciata nel tondo che deui hauere sotto la mano, ponendoui ancora con essa vna, ò due di quelle fette della crosta che tu leuasti prima, & con tutte due le mani leuarai il piatto, buttando nel tondo vn poco di quel brodo, se ve ne sarà nel piatto, buttandoui poi il sale con gratia; ma se il cigotto del porco sarà tanto graue, che tu non lo possi leuare, tu ponerai la punta della forcina disopra nel cigotto, per tenerlo ben fermo nel piatto, leuandone pur con il cortello quella superficie in fette sottili, ponendone vna ò due sopra l'orlo del tondo, che tu hauerai sotto la mano, dando poi molti colpi di cortello l'uno à canto l'altro per diritto, & per trauerso, tirando poi il taglio del cortello verso te entrando nella carne gentilmente quella farai venire sopra il tondo tanto che ti parrà à bastanza, buttandoui poi il sale con la punta del cortello, auertendo di non imbrattare cosa alcuna, perche questa è bellissima parte, & una delle più importanti che bisogna che habbi un Trinciante, ilquale si deue parimente guardare dall'affettatione; Et questo sarà à bastanza in hauerti mostro come si trincia il cigotto del porco saluatico grande ò picciolo, come sarà l'vno sopra la forcina, & l'altro cosi posato nel piatto.

Come si trincia una spalla di castrato. Cap. XXXII.

L*A spalla del castrato suole eßere molta buona quãdo è castrato giouane & graßo, ma vuole eßere frolla & mangiata calda. Volendola dunque trinciare, tu pigliarai la forcina grande, & il cortello simile, ouero il mezzano, tenendo l'uno & l'altro nelle mani, come ti mostrai, & voltarai la spalla con il piede di fuori dalla tua banda manca, & ponerai la punta della forcina*

nelle

nella punta della spalla, che l'vno de branchi vada dalla banda disopra, & l'altro disotto, ma che l'osso resti nel mezzo delli dui branchi della forcina, ma che la entri bene tutta dentro, & giusta di sorte, che la spalla non penda da nissuna banda, perche sendo imbroccata male, malamente la potresti muouere; come tu l'haurai imbroccata, la leuarai in alto con bona gratia, facendo che il piede sia uolto disopra, voltando la parte dell'anca verso te, & con il taglio del cortello uolto uerso te, ne leuardi di quelle fette disopra sottilmente, facendole cadere nel mezzo del tondo che hauerai sotto la mano; entrando poi con il cortello più dentro doue tu trouerai la grassezza dell'anca; & quella tagliarai minuta facendola cadere nel tondo, ilquale quãdo vedrai di hauer impito à bastanza, tu li buttarai il sale, & lo darai al tuo signore, & così andarai seguitando di mano in mano, trinciando quella carne che ti farà bisogno, accommodando sempre la ditta spalla al taglio del cortello. Ma perche io ti dissi quando ragionai del pauone, che un Trinciãte per sufficiente che sia potrà seruire malamẽte à più di sei ꝑsone, io non intendo meno, che di questa tu n'habbi à far più di sei piatti, perche quando anco uolessi farne più, malamente si potria, per essere la spalla più abondante de ossi che di carne, & perciò ti bisogna auertire di seruirti di tutta la carne diuidendo secondo il bisogno; & di questo ti faccio auuertito, perche la spalla ha dui ossi che non si possono tagliare, ne dare intieri, per la grandezza & disformità loro; finito che haurai de trinciare, desimbroccarai tutto quello che ti restarà su la forcina, ponendola nel piatto, & mandarai fuor di tauola, se bene ti resta il boccone della Regina, chiamato così in Francia, & questo è vn osso picciolo, che stà attaccato alla menatura dell'anca, che è assai difficile da trouare, senza adoperarui la saluietta con la mano, questo non si puo mostrare se non in fatti, & però lo tacerò. La spalla & il cigotto di castrato si possono imbroccare in due modi, l'vno è come ti mostrai disopra, l'altro è di pigliare la spalla per il piede, imbroccandola con la forcina, ouero pigliandola in mano con la saluietta, cioè inuoltando vno de capi della saluietta al piede leuandola in alto con la mano manca, & in quel modo trinciarla; ma l'altro modo d'imbroccarla che ti ho mostro di sopra, è piu vtile, & piu bello, & si puo anco con più facilità triniciare la spalla ò cigotto.

Come si trincia una lonza di Vitella. Cap. XXXIII.

LA lonza della vitella s'intende la parte della schiena, cominciando dalle spalle sino di drieto al codirone, laquale schiena va diuisa ò spaccata in due parti, e di quella se ne fanno poi li pezzi grandi, ò piccioli; ma il pezzo che và trinciato sopra la forcina, non deue essere manco di sei libre, laquale va cotta nel spedo, & è eccellentissima quando è frolla, & mangiata calda. Volendola dunque trinciare,

tu pigliarai la forcina & il cortello grande nelle mani, & imbroccarai il pezzo da l'uno de' capi; cioè da l'uno delli branchi anzi sopra le coste, & l'altro di sotto dalla banda del rognone, spingendo ben la forcina tutta dentro, ma tãto giusto che'l pezzo della carne nõ penda da nißuna banda; Et dapoi che tu l'hauerai imbroccata, tu la leuarai in alto con gratia, ponendoti poi giusto con la persona voltarai la parte del rognone di fuora, & la parte doue sarà la polpa verso di te. Et con gratia con il taglio del cortello verso te ne leuarai tutta la parte disopra, cioè la cima del rosto in fette sottili, & quelle ponerai sopra al piatto, cioè l'orlo: & con il taglio del cortello darai de molti colpi nella carne, l'uno che quasi tocchi l'altro per il diritto & per il trauerso, come dissi che facessi alla carne di vaccina; voltando poi il taglio del cortello verso te entrando gentilmente nella superficie della carne, tirando verso di te all'ingiù, tenendo alquanto piegato la mano della forcina verso la tua mano dritta, ne farai facilmente cadere la carne trinciata minuta nel mezzo del tondo, che tu hauerai sotto la mano, ponendo poi con la punta del cortello dui o tre di quelle coste, che ne leuasti prima sopra l'orlo del tondo, pigliando il piatto della carne cõ le mani, vi buttarai sopra un poco di quel brodo del rosto, per fare la carne più saporita; buttando poi con la punta del cortello il suo sale con bona gratia, lo darai al tuo signore; & se tu volessi leuarli le coste, tu incominciarai da quella prima, cioè verso la punta della forcina, ponẽdo il taglio del cortello fra l'una & l'altra costa, quella prima ne spiccherai, & con il cortello fra l'una & l'altra costa, quella prima ne spiccherai, & con il cortello la voltarai in fuora, & quella ne spiccherai di netto, posando ancora il pezzo della carne nel piatto, se sarà bisogno, per poterne louar meglio le coste, & quelle di mano in mano, l'una & poi l'altra ponerai nelli tondi; & quando che tu hauerai trinciata tutta la carne, & leuatone tutte le coste, & che tu ti uogli seruire dell'oßo del filo della schiena, tu voltarai la parte di verso il rognone disopra fermandola così nella forcina sopra il piatto, & con il taglio del cortello entrarai di mano in mano, a nodo per nodo alla sua congiuntura, che molto bene le potrai vedere, calcando il taglio del cortello da baßo, ad vna ad vna de mano in mano le spiccherai, & con la punta del cortello ponerai nelli tondi, diuidendo poi la carne & le altre parti del pezzo come à te piacerà, che à me bastarà l'hauerti mostro come si trincia vn pezzo di lonza di vitella. Ma sel pezzo della lonza sarà l'ultima parte della schiena, cioè il codirone, questo pezzo tu lo imbroccarai dalla banda di drieto che l'uno de branchi vada disopra, & l'altro disotto dell' oßo del scanello, voglio dir che l'oßo del scanello resti nel mezzo delli branchi, spingendo bene tutta la forcina adentro, ma tanto giusta che il pezzo non penda da nißuna banda, pche nõ eßendo quello imbroccato giusto, non lo potresti tenere leuato, ne mãco trinciarlo. Quando poi il pezzo della vitella fuße della polpa della coscia, tu la imbrocherai per il suo verso, di sorte che quando la trinciarai sia trinciata per il filo della carne, così come io dissi, che io voleua

che

che tu facesti della carne de uaccina; auertēdo sempre di far di modo che tu nō imbratti cosa alcuna, ma ogni cosa farai con bona gratia senza affettatione.

Come si trincia un lepre dal mezzo indrieto. Cap. XXXIIII.

IL lepre è animale saluatico, & sono assai boni quando che sono giouani frolli, & bene inlardati, & cotti nel spiedo; molte uolte, questi animali si sogliono cocere intieri, & alcuna uolta dal mezzo in drieto, ma per hora ragionaremo della parte dal mezzo indrieto, quella che ua trinciata sopra la forcina. Volendo adonca trinciare il lepre dal mezzo indrieto, tu pigliarai la forcina grande, e'l cortello grande; Abenche se tu hauesti hora la forcina, che già ti dissi dalli branchi longhi & sottili, ti tornarebbe molto a proposito per imbroccare hora il lepre, perche l'uno de quelli branchi facilmente l'entraria per il basso del filo dell'osso della schiena della lepre, che con piu facilità si potrebbe imbroccare, & ancora tenere: Ma non hauendo hora forcina simile a quella, tu pigliarai come ti dissi la forcina grande, la quale ti seruirà benissimo, hauendo adunque la forcina & il cortello grande nelle mani, & stando con la persona al tuo segno, tu pigliarai il piatto doue sarà dentro il lepore a canto di te dalla tua banda manca, uoltando li lombi disopra, & che li piedi guardino uerso la tua mano diritta, posando il cortello a trauerso il lepore, per tenerlo piu fermo nel piatto, & con la forcina imbroccarai il lepore nel mezzo del filo della schiena; ma per essere li branchi della forcina grossi, non potriano entrarci nel buco del osso della schiena. Adonca tu farai che li branchi entrino nelli dui lombi acanto l'osso, spingendo bene tutta la forcina adentro, tanto che tu senti che il lepore sia ben fermo in essa, alzando poi il lepore in alto un poco darai dui piccioli tagli alla congiuntura delli dui piedi, uoltando il lepore con la parte del rognone di sopra possando li dui piedi nel piatto, alzando un poco la forcina, aiutandoti con il taglio del cortello, facilmente ne spiccherai li dui piedi, liquali senza alcuno dubbio bisogna che quelli lieui prima, uolendo trinciare bene il resto del lepore; leuato che tu ne hauerai li dui piedi, come dissi di prima, tu leuarai il lepore in alto, facendo che le due cosse guardino di sopra, et la parte della schiena ò de lombi verso di te; Ma perche la parte de lombi è la migliore, voglio che di quelle tu ne facci il tondo del tuo signore, trinciādo il lombo de tutte due le bande in fette sottili, accommodando sempre il lepore al taglio del coltello, quelle fette delli dui lombi farai cadere nel mezzo del tondo, buttandoui poi il suo sale con gratia darai al tuo signore. Et questo bastarà per il primo tondo, fatto solo delle due parti de lombi; Ma perche io ti ho molte volte ditto che malamente vn Trinciante potrebbe seruire a piu di sei persone, adunque del lepore da mezzo indrieto voglio che lo diuidi in sei parti, co

me tu intenderai; hauēdo come dissi già fatto il primo tōdo; volendo hora fare il secondo, tu cominciarai alla cossa dritta, tenendo sempre il lepore leueto con le cosse in alto, & con il taglio del coltello tagliarai della polpa della cossa in fette sottili quanto potrai, facendole cadere nel mezzo del tondo che tu hauerai sotto la mano, entrando bene con il taglio sino che tu scopri l'osso della cossa apunto nel mezzo, come quello sarà scoperto che tu lo vedi & lo senti cō il coltello, tu voltarai la coda da basso accōmodando bene di sorte il lepore, che alzando con la costa del cortello nel mezzo di quel oßo della cossa, quello per essere come di giazzo saltarà in dui pezzi, & quella parte prima ponerai nel tondo buttandoui il suo sale, lo darai doue fa di bisogno; Et questo sarà per il secondo tondo, fatto della meza parte della polpa, et dell'oßo della coßa dritta. Volendo fare il terzo tondo, tu ritornarai di nuouo con il coltello a trinciare l'altra parte della polpa rimasa della coßa dritta, trinciandola bene sino a cāto l'oßo; poi tu uoltarai il taglio del cortello uerso te, entrarai alla congiuntura della cossa, laquale sta attaccata al scanello, tenendo ben fermo la forcina, quello resto dell'osso della cossa leuarai facilmente facendolo cadere nel medesimo tondo; & perche forsi nel tondo ui sarà poca robba, tu potresti tagliare due o tre fatte sottili della cossa manca, o uero di lombi, ma non andare però tanto a baßo con il taglio del cortello, che tu scuopri li branchi della forcina, perche scoprendo quelli, il lepore si cascaria della forcina; si che auertissi bene a quello che tu farai; trinciato che tu hauerai a bastanza, tu ui buttarai il suo sale, facendolo dare doue a te piacerà; Et questo sarà in quanto al terzo tondo, fatto dell'altra parte della coßa dritta, & con due, o tre fette della coßa manca; Volē do fare il quarto tondo, uoltarai la cossa manca uerso te tenendo sempre la forcina leuata in sù, trinciarai in fette sottili la carne della coßa manca, entrando bene tanto che tu scuopri il mezzo dell'oßo della coßa, uoltādo poi la costa del cortello, battendola da alto a baßo al trauerso dell'oßo, quello si romperà come di giazzo; & quella prima parte dell'osso farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano per tal effetto, dapoi cō il taglio del cortello uerso te taglia rai la congiuntura della cossa manca, & l'altra parte di essa cossa facilmente spiccherai facendola cadere nel mezzo del tondo, buttandoui il sale con gratia, lo darai ouero lo farai dare doue sarà neceßario. Et questo bastarà per quanto al quarto tōdo fatto del oßo della polpa della coßa manca, & dell'osso diuiso in due parti. Volendo fare il quinto tondo, tu trinciarai tutta la carne che sarà attaccata alla parte di fuora delli dui scanelli; facendola cadere nel tondo, poi con il taglio del cortello darai dui tagli; l'uno dalla banda dritta, & l'altro dalla banda manca delli sui scanelli, aprendo bene, ouero piegando il cortello dall'una & l'altra banda, tenendo ben ferma la forcina; le due osse delle palette, ouero del codirone ne leuarai facendole cadere nel tondo se tu l'hauerai sotte le mani, buttandoui con gratia il sale; Et questo bastarà per il quin-

to

to tondo fatto della carne ataccata alli dui ſcanelli, & delli due oſſi del codirone; volendo far il ſeſto & vltimo tondo tu trinciarai il reſto della carne che ſarà attaccata alla ſpina del lepore, la ſpina dico, perche l'oſſo della ſchiena è talmente intricato inſieme, che apunto pare vna ſpina di vn peſce; leuato che tu le hauerai tutta la carne, tu poſarai la coda del lepore nel tondo che tu hauerai ſotto le mani, ponendo il coltello ſopra eſſo, alzando la mano della forcina in ſu, calcando il coltello da baſſo, ne romperai l'oſſo al trauerſo; tornando poi la forcina in alto, ponerai la punta del coltello nel buſo della ſchiena, piegãdo a baſſo, ne leuarai via vna parte di eſſo, & il reſtante deſimbrocarai, facendolo reſtare nel medeſimo tondo, buttandoui il ſuo ſale; & queſto ſarà in quanto al ſeſto tondo fatto di tutte le parte della ſchiena, & della parte ĩmbroccata ſino alla coda; ilqual tondo ſarà boniſſimo, per eſſerui attaccato vna gran parte del lombo; ma ſe per ſorte tu non haueſſi tante perſone da ſeruire, che ti auerrà di rado, potrai dal lepore farne le parti migliori. Ma ſe tu pẽſaſti de imbroccare il lepore nella forcina in altra parte, tu ti agabbareſti, perche tu non potreſti trinciar tutta, ſenza imbroccare molte volte. adunque tenerai queſto modo detto da me, che ti riuſcirà beniſſimo, pur che il lepore ſia frollo, & ben acconcio, e giouane.

Come ſi trincia uno coniglio. Cap. XXXV.

IL coniglio è quaſi ſimile al lepore, ma egli è aſſai più picciolo, & quando ſono gionti alla ſua grandezza ſono come uno leporato giouane, di ſorte che parlando hora del coniglio, voglio dire ancora del leporato. Queſto animale è ſaluatico, ma per la molta quãtità che ſe ne alleuano, ſi poſſono veramẽte dire domeſtici; la ſua carne è aſſai bona quando ſono gioueni, & frolli, & bene acconci nel ſpiedo, & queſti ſi cuocono quaſi ſempre intieri. Volendolo adunque trinciare ſopra la forcina, tu pigliarai il coltello & la forcina mezana; tenendo l'uno & l'altro nelle mani al modo ſolito, & ponerai il piatto dalla tua banda manca, facendo che il coniglio ſtia con la ſchiena diſopra, & che il capo guardi verſo la tua mano manca, poſando poi la lama del coltello al trauerſo del coniglio, & quello imbroccarai giuſto ſopra le ſpalle, cioè che l'vno delli branchi vadi dalla banda dritta, & l'altro dalla manca del collo, ma ſopra le ſpalle apunto, ſpingendo bene la forcina adentro per fianco a tal che la punta vadi verſo il rognone, facendola entrare di ſorte, che il coniglio non balli ſopra la forcina; imbroccato che tu haueraì tu lo leuarai in alto, & cõ la punta del coltello taglierai li dui nerui al calcagno de piedi di drieto, per ſuiluparli da ſieme, & l'vno, & l'altro piede leuarai con deſtrezza, ſenza imbrattar coſa alcuna; leuati che ſarà li dui piedi, ti reſtarà il coniglio ſopra la forcina con li piedi volti in fuora, & ſe il coniglio ſarà groſſo, tu trinciarai prima tutta la

carne della coſſa diritta; & dipoi con il taglio del cortello verſo di te entrarai alla conginntura della coſſa; & quella ne ſpiccherai, facendola cader nel tondo, che tu hauerai ſotto la mano, inſieme con la carne della coſſa; & ſe il coniglio ſarà picciolo, li leuarai tutta la coſsa intiera, e voltando poi la coſsa mãca verſo di te, farai il ſimile, facendola cader nel medeſimo tondo, buttandoui poi il ſuo ſale con la punta del cortello, lo darai doue à te piacerà; ſeguitando poi tu voltarai il taglio del cortello verſo di te, e darai dui tagli l'vno dalla banda diritta, l'altro dalla banda manca della coda, alle congiunture delli dui ſcanelli, quale farai facilmente cadere con la punta del cortello nel tondo che tu hauerai ſotto le mani, dando poi vn taglio al trauerſo del lombo del coniglio, quello facilmente ſi taglierà, facendolo cadere ancora lui nel medeſimo tondo buttandoui poi con gratia il ſale, lo darai doue farà dibiſogno. & queſto ſarà per hauerne fatto due parti. Volendo far l'altro tondo, che ſarà la terza parte, che malamente più ſe ne potria fare, tu tenerai la forcina uolta inanti verſo il tuo ſignore, & con il taglio del cortello volto in fuora darai vn taglio alla ſpalla, cacciando la punta del cortello in eſsa, tenendo ben ferma la forcina ne leuarai facilmente la ſpalla, qual più ti piacerà, riuoltando poi l'altra ſpalla di ſopra quella con il ſuo taglio alla congiuntura ordinaria leuarai con la punta del cortello, ponendola nel medeſimo tondo, voltando poi il coniglio con la ſchiena diſopra darai un taglio al trauerſo del coniglio, a canto la forcina, quella parte ne leuarai, & dipoi ponerai il taglio del cortello ſopra il collo ſotto li brãchi della forcina ſotto la tua mano, calcando il collo nel piatto & alzando in alto, & dimenando la forcina facilmente il collo ſi ſpiccarà laſsãdolo nel piatto; la parte della ſchiena & del petto che ſarà reſtata nella forcina, quella con il coltello farai reſtar nel tondo, doue poneſti le due ſpalle, buttandoui il ſuo ſale, facendolo dare doue à te piacerà; Et queſto ti baſtarà di hauere inteſo come ſe imbrocca, & come ſi trincia il coniglio; & il ſimile tu deui intendere del leporato giouane; ma auertiſſi che ſe il coniglio ſarà grãde, & il ſimile il leprato, & che quello ſia poſto in tauola intiegro, voglio che tu lo tagli al trauerſo, & che la parte da mezzo indietro lo imbrocchi, come il lepore; & ſe ſarà la parte dal mezzo innanti, tu lo imbroccarai ſopra la ſpalla, trinciando l'vno & l'altro come diſſi, che tu faceſti, farò fine in quanto al coniglio parendomi di hauer detto a baſtanza.

Come ſi trincia il capretto dal mezzo indietro. Cap. XXXVI.

IL capretto è animale domeſtico, & è molto buono, quando è graſso cotto in diuerſi modi; Si ſuole il capretto, quando ſi cuoce nel ſpedo cuocerſi alcuna volta intiegro, maſſime alle tauole de' grandi; ma il più delle volte ſi cuoceno

dal mezzo indietro, & di questo noi ragionaremo, perche se bene il capretto venisse in tauola, come dissi intiegro, bisogna tagliarlo al trauerso, volendolo imbroccare, & trinciare sopra la forcina. Adunque come io dissi disopra; noi ragionaremo delle parti da mezzo indrieto, lequali uan cotte nel spiedo; perche di poi, quando sarà il tempo, ragionarò delle parti da mezzo innanti: Volẽdo adunque trinciare il capretto da mezzo indietro, tu pigliarai la forcina & il coltello grande, abenche ancora facilmente ti potresti seruire della forcina & coltello mezzano, ma in questo tu ti gouernarai secondo la grandezza di quello; pigliato che tu hai la forcina & il coltello nelle mani, in dui modi potrai imbroccare; L'uno sarebbe dalla parte di drieto uerso la coda nel mezzo delli sui scanelli; L'altro sarà nel mezzo del filo della schiena; ma la parte di drieto noi la lassaremo, & ci attaccaremo a quella del mezzo del filo delle reni; adunque tu ponerai l'uno de branchi della forcina che entri nel buso del osso della schiena, & l'altro branco entri di sopra il filo della schiena, tra la carne & l'osse, & spingerai bene la forcina tutta dentro; tãto che tu senti che il capretto sia ben fermato; dipoi tu ti ponerai giusto con la persona al tuo segno; Ma perche il caprettto non è di quella fermezza che è il lepore, per essere questa carne piu molle, & facilmente leuandolo in alto con le cosse, quelle ti fariano rompere il capretto sopra la forcina; adunque tu li leuarai prima le cosse, con li dui scanelli attaccati, tu abbassarai la forcina dinanzi, & posarai il capretto nel piatto, tenendo ben ferma la forcina nelle mani, & con il taglio del coltello darai dui tagli dalla banda di dietro del capretto, l'uno dalla banda dritta, & l'altro dalla manca della coda, entrando bene da basso tanto che tu senti, che quella ultima parte della coda sia spiccata dalli dui scanelli, calcãdo la forcina da basso spiccarai tutta la parte della schiena dalle coste, dãdo cõ la punta del coltello a quella pellegatta da tutte due le bande delle anche, con molta facilità diuiderai le cosse dalla schiena, la qual parte della schiena per essere la migliore, ti uerà a restar nella forcina; questa parte della schiena adũque la leuarai in alto, & con il taglio del coltello uerso di te, hauendo dui tondi aparecchiati sotto la mano, tu leuarai l'una o due coste con quella pellegatta insieme dalla banda manca, laquale farai cadere nel uno delli dui tondi, & poi accommodando l'una & l'altra mano ne leuarai le altre due coste, con la parte di quella pelle, attaccata dalla banda dritta, laquale ponerai nel altro tondo; uoltando poi il rognone di sopra, spicherai tutti dua sino all'osso, ponendone uno per tondo; dipoi pur sempre col taglio uerso di te cominciando dalla coda, ne leuarai tutta la parte del grasso & del lombo di dentro, facendola in dui parte, ponendone una parte per ciascuno tondo; uoltando poi la schiena di sopra con il coltello gentilmente ne leuarai la polpa della schiena da tutte due le bande da l'uno capo e l'altro, ponendone una parte per tondo; uoltarai poi la parte del rognone di sopra, & tenendo ben ferma la forcina, con il taglio

 del

del coltello uolto da baſſo farai quattro parti della ſchiena, ponendo il taglio alle ſue congiunture, leqnali per eßere quelle tenere, facilmente ſi tagliano coſi ſopra la medeſima forcina; la prima parte che ſarà la coda farai facilmente cadere nell'uno de tondi, ſpingendo poi innanzi col coltello, la parte che ſara nella forcina ponendo la punta nel buco della ſchiena piegando un poco la mano ne leuarai facilmente la ſeconda parte, la quale ancor lei ponerai nel medeſimo tondo doue poneſti la coda, & queſto ſarà per il primo tõdo: ſpingẽdo con il coltello uerſo la punta della forcina il reſto della ſchiena del capretto facendola in due parti, le ponerai con gratia ſopra l'altro tondo, & queſto ſarà per il ſecondo tondo fatto de tutta la parte della ſchiena, & de rognoni, buttandoui dipoi il ſuo ſale li farai dare doue a te piacerà. Et coſi come del lepore ne faceſti ſei parti, hora ſei parti ne farai del capretto, eßendoti reſtato nel piatto ambedue le coße con li dui ſcanelli attaccati, facilmente de ogni una delle coße ne potrai far dui tondi, come intenderai; uoglio adunque che tu volti di ſorte con la forcina & coltello le due coſſe, che con facilità tu la poßa imbroccare, cioè che l'oſſo del ſtinco entri fra li dui branchi, & ſpingerai tanto la forcina innanzi, che tu imbrocchi ancora in eßa l'oſſo della coſſa, a tal che ne li branchi della forcina ui ſia li dui oſſi, cioè l'oſſo del ſtinco & l'oßo della coſſa, tenendo ben fermo la forcina nel piatto, tu diuiderai con il coltello l'vna coſſa dall'altra, l'una reſtarà nel piatto, & l'altra ſu la forcina, laquale tu leuarai in alto con gratia, & con il taglio del coltello uerſo te, tu tagliarai due o tre fette della carne della coßa, & poi col taglio del coltello volto in fuori, tu darai un taglio alla congiuntura del ſcanello, ponendo poi la punta del coltello nel buſo del oſſo del ſcanello uoltandola in fuora facilmente lo leuarai, ponẽdolo cõ gratia con la punta del coltello nel tondo, buttandoui poi il ſuo ſale: Et queſto ti baſterà per il primo tondo; dell'una delle due coſſe tenendo ſempre ferma la forcina in alto, tu trinciarai il reſtante della carne della coſſa, facendola cadere nel tondo che tu hauerai ſotto la mano, e poi con la punta del coltello entrarai ſotto li branchi della forcina tra l'oßo della coſſa & quello del ſtinco, & quelli facilmẽte diuiderai l'uno dall'altro, ſpingẽdo prima gli oſſi della coßa fuora della forcina cõ la pũta del coltello, facendolo reſtare nel medeſimo tondo, uoltãdo poi la pũta della forcina dabaſſo, ſarai cader cõ il coltello l'oſſo del ſtinco nel medeſimo tõdo, buttãdoui il ſuo ſale; & queſto ſara p il ſecondo tondo, fatto di una delle due coße, come diſſi di ſopra: Hora ui reſta l'altra coßa, la quale tu imbroccarai come la prima, cioè che l'oſſo del ſtinco prima, & poi q̃llo della coſſa entrino ne li dui branchi della forcina, leuãdo poi q̃lla in alto accõmodandoti ſempre la coſſa al taglio del coltello, facẽdone di quella dui tondi, come faceſti della prima; Et in queſto modo tu uerrai hauere della parte del capretto dal mezzo indrieto, fatto ſei parti eguali; & hora ragionero come ſe imbrocca & ſi trincia il capretto dal mezzo innanzi.

Come

Come si trincia il capretto dal mezzo innanzi. Cap. XXXVII.

IL capretto dal mezzo innãzi: cioè li quarti attaccati insime si soglion cuocere allesso, perche sono migliori, & più sani; Volendoli adunque trinciare sopra la forcina, tu pigliarai la forcina grande & il coltello mezzano, ponendoti il piatto dalla tua banda manca, auuertendo bene che se il capretto sarà troppo cotto, tu non la potrai imbroccare ne manco trinciare; & essendo di quella sorte, lassalo stare, ò mandalo uia; & se pur tu fussi sforzato de trinciarlo, lascialo nel medesimo piatto, ponendo la forcina in esso con piu destrezza che potrai, ne leuarai le parti migliori, che sarà la punta del petto, & poi le coste, & cosi di mano in mano andarai seguitando di trinciarlo senza ordine, e come ti tornerà più commodo; ma se il capretto sarà integro & ben fermo, lo potrai facilmente imbroccare e trinciare nel modo che tu intenderai; et nota che in dui modi si possono imbroccare, l'uno ponendo la forcina sopra le spalle, & farla passare dinanzi nel petto, & poi leuarlo in alto; l'altro modo di imbroccarlo sarà questo. Tu deui sapere che tutta la schiena del capretto dalla coda sino al collo ha un buco che passa da l'un capo all'altro; uoglio adũq. che tu li tagli prima tutto il collo, cioè quella parte che sta attaccata alle spalle, & che tu ti accommodi il capretto di modo, che con commodità lo possi imbroccare, ponendo l'uno de branchi della forcina in quello buco, che trouarai fra le due spalle nel filo della schiena, & che l'altro branco entri di sopra la schiena, ma tanto à dentro che tu senta che il capretto sia ben fermo nella forcina, anchora che in questo modo il capretto p non ossere imbroccato giusto pẽderà più da una banda che dall'altra, ma questo non importa molto, perche in altro modo non lo potresti imbroccare per trinciarlo tutto senza imbroccar di nouo; imbroccato che tu hauerai, come dissi, sopra il collo, tu ti ponerai con la persona al tuo loco, & con gratia leuarai il capretto in alto uoltando il petto uerso la mano dritta, & cosi come della parte del capretto da mezzo in drieto ne facesti sei parti, cosi farai di questo. Adunque tu trouarai la congiuntura del piede, & della spalla manca con il taglio del coltello, & prima ne leuarai il piede, ilqual sarà cacciato nelle coste del petto, & quello farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano, poi accõmodãdoti bene la mano della forcina, ne leuarai con dui tagli la spalla manca, facendola cader nel medesimo tondo, & perche tra la spalla & il collo ui resta un boccone di carne grassa, & molto bona, quella trinciarai, facendola cadere ancora lei nel tondo, buttandoui poi con gratia il sale; et questo sarà per il primo tondo fatto della spalla & il piede manco. Volendo fare il secondo tondo, tu uolterai la spalla dritta uerso te, & ne leuarai il piede, che sarà cacciato nelle coste del petto, & quello farai con la punta del coltello cadere

nel tondo, che tu hauerai ſotto la mano dipoi con altri dui tagli alla ſpalla diritta, quella con la punta del cortello ponerai con gratia nel medeſimo tondo, & con eßo ancora ui trinciarai quel boccone di carne, che ſta fra la ſpalla & il collo; & queſto baſterà per il ſecondo tondo, buttandoui il ſuo ſale. Volendo fare il terzo tondo, tu uoltarai il petto del Capretto uerſo la tua mano diritta, et darai dui tagli l'uno dalla banda diritta, & l'altro dalla banda māca del petto in quelli oſſetti, liquali per eßere molto teneri facilmente ſi tagliano, & con la punta del cortello la farai cader nel tondo, che tu hauerai ſotto la mano, & dipoi con il taglio del cortello uerſo te, ne leuarai le due prime coſte dalla banda diritta, voltando vn poco la forcina, ne leuarai le altre due coſte dalla bāda manca, & con gratia tu farai cadere nel tondo buttandoui poi il ſale, & queſto baſterà per il terzo tondo. Volendo far il quarto tondo, tu ſpingerai la punta della forcina innanzi, che il petto del Capretto ſia uolto di fuori, e cō il taglio del cortello uolto dabaßo ne taglierai due o tre di quelle coſte dalla bāda diritta, facendole cader nel tondo, & dipoi altre due o tre coſte appreſſo di quelle inſieme con eſſe ponerai nel medeſimo tondo; uoltando poi un poco piu la forcina accommodando il capretto al taglio del cortello ne leuarai altre quattro coſte dalla banda manca, facendole cadere nel tondo, ui buttarai il ſuo ſale, facendolo dare doue a te piacerà; Et queſto ſarà a baſtanza per il quarto tondo.

Volendo far il quinto tondo, tu ſpingerai di nuouo il capretto inanti verſo il tuo ſignore & col taglio del cortello uerſo di te ne leuarai tutte le coſte da tutte due le bande, a due, a due, ſino alla forcina, a tal che non ti reſti in eßa altro che tutta la parte della ſchiena, facendole cadere nel mezzo del tondo, vi buttarai con gratia il ſale; Et queſto ſarà per il quinto tondo; Hora ti reſta ſopra la forcina tutto l'oßo del filo della ſchiena voltando la punta della forcina verſo la tua mano dritta, tenendo ben ferma la mano & con il taglio del coltello volto da baßo tagliarai di nodo in nodo tutta la parte che hauerai ſopra la forcina, facendola cader in quattro parti nel tondo, che tu hauerai ſotto la mano, & con bella gratia pigliarai il ſale con la punta del coltello, e lo buttarai ſopra l'orlo del tondo, dandolo doue a te piacerà; Et queſto baſta per il ſeſto & vltimo tondo fatto delli dui quarti del capretto dal mezzo innanzi; attaccati inſieme.

Come ſi trincia vn lumbo di Caprio. Cap. XXXVII.

IL lombo del caprio s'intende tutto il filo della ſchiena dal mezzo indrieto; il quale è ſempre di longhezza un palmo; & queſti ſi fanno ſempre arroſto nel ſpiedo; & ſono molto buoni, quando ſono frolli; uolendolo adunque trinciare tu pigliarai la forcina grande, & il coltello grande accommodandoti il

piatto, doue ſarà dentro, a canto di te, dalla tua banda manca, voltandolo in modo che tu lo deui imbroccare, facendo che l'un delli branchi della forcina entri nel buſo del filo della ſchiena, & l'altro brancho entri diſotto dalla banda doue stà il rognone, acciò che quello ponendolo da l'altro canto non ti deſſe fastidio nel trinciar la parte del lombo; che il lombo ſi dice la carne che ſta ſopra la ſchiena; posto che tu hauerai la forcina doue io ti diſſi, che tu la ſpingerai bene à dentro toſto che il pezzo del lombo ſtia ben fermo nella forcina ponẽdoti poi giusto con la perſona, leuarai il lombo in alto; ma auertiſci che ſe ben il pezzo ſarà grande, che vi ſara poca carne attaccata; doue poche parti ne potrai fare, perchè l'oſſo di quello malamente ſi puo diuidere, perche li oſſi ſuoi in quelli luochi ſono duri & difficili da diuidere ſopra la forcina, ma ſolo de tutta la polpa ti potrai ſeruire, facendone di eſſa ſino a quattro parte. Voltarai adunque parte del rognone verſo di te; & con il taglio del cortello verſo la tua mano manca, ne leuarai prima dui pezzi di coſte picciole da ogni banda, & le farai cadere nel tondo; dipoi tu voltarai la parte diſopra cioè del lombo verſo te, & ne louarai da ogni parte del lombo due fette ſottili, ponendole con gratia nel tondo, o piatto che tu hauerai ſotto la mano, tenendo ben ferma la mano della forcina, trinciarai tutta la carne de lombi trita come la carne di uaccina, ouero in fette ſottili, come à te piacerà, ma tanto andrai adentro con il cortello, che tu ſcopri tutto l'oſſo, & che ne lieui tutta la carne, laqual farai cader nel piatto, ouero nel tondo; il resto che ti reſterà ſopra la forcina, deſimbroccarai poſando nel piatto, perche ſopra la forcina tu non la potreſti diuidere, come diſſi di prima; Et questo ſarà à bastanza in quanto al lombo del Caprio, ilquale va trinciato ſopra la forcina.

Come ſe imbrocca & come ſi trincia li Coppiottoni di vitella o di altri carni. Cap. XXXVIII.

L*I coppiottoni ſono pezzi dl carne di vitella, di porco, & di altra carne della coſſa, quali ſono groſſi di mezza libra l'uno; uanno inlardati minuti; & cotti nello ſpiedo; Volendo adunque trinciare queſti; tu pigliarai la forcina grande, & il cortello mezano, & voltando la punta della forcina all'ingiù, ne imbroccarai dui o tre di queſti l'vno appreſſo l'altro, quanto ne potrà capire nella forcina, ponendoti poi con li piedi al tuo ſegno, tu leuarai in alto la forcina, & con il taglio del cortello andarai di mano in mano trinciando in fette ſottili la parte diſopra; facendole cadere nel tondo che tu hauerai ſotto la mano, & nello arbitrio tuo ſarà di trinciar il reſtãte in fette ſottili; o groſſe, o uero minute come la carne di vaccina; girando ſempre la forcina intorno per accõmodarti ſempre la copietta al taglio del coltello; finiti questi ne imbroccarai degli altri, tenendo il medeſimo ordine, facendone tante parti quanto à te piacerà*

cerà auertendo sempre di tener piegata la mano della forcina sopra il tondo, che tu hauerai sotto la mano per farui cadere la carne trinciata nel mezzo di essi; auertendo ancora che nel cader la carne a basso quella non ti venga a cadere sopra la mano della forcina, perche saria brutto vedere; Et questo sarà à bastāza in quanto al trinciare ogni sorte de copiottoni sopra la forcina.

Come si trincia vna porchetta di latte. Cap. XXXVIII.

Le porchette di latte picciole & grasse sono molto bone, quando che la so no ripiene di bone cose, & cotte ne lo spiedo, & poi mangiate calde; Volendola adunque trinciare, tu piglierai la forcina grande & il cortello mezzano al solito modo; ma acciochе tu sappia, la porchetta non se imbrocca, & nō si trincia sopra la forcina, come si fanno molte altre sorti di carne, perche la porchetta ha la sua carne molle, & dipoi quella è longa di tratto, di sorte, che imbroccando in qual parte si voglia, non starebbe forte, & si romperia nella forcina, adunque tu la lascierai star ferma nel piatto, incominciando come tu intenderai; Tu farai che la porchetta stia con la schiena di sopra facendo che la testa stia volta verso la tua mano manca, ponendo la costa del coltello sopra il collo, calcando dabasso, tu imbroccherai la testa nel grugno, o vero nella bocca, di sorte che tu senti che quella sia bene imbroccata; dipoi tu uoltarai il taglio del coltello dabasso, tagliandone il collo di netto a canto alle spalle, & il capo ti restarà facilmente nella forcina, laqual leuarai con gratia in alto, ponendoti con la persona al tuo segno, con il taglio del coltello volto verso te, ne trinciarai tutta la parte del collo, & delle gotte, laquale è bonissima, & quella farai posare sopra l'orlo del tondo, che tu deui hauere sotto la mano; di poi tu leuarai ambe le orecchie, posandole nel medesimo tondo, abbassando la testa poi sopra il tondo, tenendo ben ferma la forcina, con la punta del coltello tu aprirai la testa disopra, scoprendone le ceruella & li doi occhi, leuandone quelli dui pezzi de ossi, leuando la forcina la testa ti restarà nel mezzo del tondo buttandoui con gratia il suo sale la darai à chi ti piacerà; Et questo sarà in quanto alla testa della porchetta; & in questo medesimo modo potresti aprire la testa del capretto che saria bonissimo. Hora vi resta da trinciare il rimanente della porchetta dalle spalle indietro; tu ti accommodarai adunque di sorte la porchetta alla mano del coltello, che con facilita tu ne possi leuare prima il piede dritto, ponendolo con gratia con la punta della forcina & del cortello nel tondo che tu hauerai sotto la tua mano, & dapoi con gratia senza imbrattar niente, tu li leuarai la palletta della spalla diritta; ma che con essa vi sia attaccatal a crosta disopra, la qua lancora la ponerai nel medesimo tondo; dapoi con la pūta del coltello volta all'ingiù tu darai vn taglio dalla bāda

diritta

dritta dal'un capo all'altro ſopra il filo della ſchiena, dalle ſpalle inſino alla
coda, ſpiccandone di quelle coſte dalla ſchiena, con il taglio del coltello volto
dabaſſo ne ſpiccherai due, o, tre coſte attaccate inſieme, con la croſta ancora, con
un poco di quello pieno, & l'uno & l'altro ponerai nel medeſimo tondo buttan-
doui il ſuo ſale lo darai doue ſarà biſogno; Et queſto baſtara per il primo ton-
do fatto del piede & della ſpalla dritta, & due, o tre coſte, con un poco del pie-
no della porchetta. Volendo far il ſecondo tondo, tu uoltarai la banda manca
della porchetta verſo te, & ne leuarai prima il piede, & poi la ſpalla manca,
ponendo l'uno & l'altro nel tondo che tu deui hauere ſotto la mano, dando
poi un'altro taglio per il lungo della ſchiena dalla banda manca delle ſpalle al-
groppone, & con gratia ſenza imbrattare niente, ne leuarai due o tre coſte con
la croſta attaccata da la banda manca, ponendole nel medeſimo tondo, & con
eſſo un poco del ripieno della porchetta; & queſto baſtarà per il ſecondo tondo
fatto del piede & della ſpalla manca, con due, o tre coſte attaccate inſieme,
con un poco del ripieno, & con bona gratia con la punta del coltello ui butta-
rai il ſale, dandolo doue ſarà biſogno; Volendo far il terzo tondo, tu ſeguite-
rai de leuarne tutte le coſte dalla banda dritta a tre o quattro inſieme, con la
ſua croſta attaccata; le quali ponerai nel tondo che tu hauerai ſotto la mano;
& ſe quelle non baſtaranno per far il tondo honoreuole, ui ponerai un poco di
del filo delle reni o per dir meglio della ſchiena, ponendoui con eſſo un poco di
ripieno, buttandoui con gratia il ſale al ſuo loco, dandolo doue a te piacerà; Et
queſta baſtarà per il terzo tondo fatto del reſto delle coſte dalla banda dritta,
con un poco di parte dell'oſſo del filo della ſchiena, & con un poco di ripieno
con eſſo; Volendo fare il quarto tondo, tu ne leuarai tutte le coſte dalla banda
manca a tre o quattro inſieme con la croſta attaccata, & in tre o quattro par-
tì ponerai nel tondo che ſarà ſotto l'orlo del piatto, ponendoui ancora con eſſo
un poco de filo della ſchiena, accompagnandoui ſempre un poco di ripieno del
la porchetta, accommodando bene con gratia ogni coſa ſopra il tondo, buttan-
doui il ſuo ſale, darai doue ſarà dibiſogno; Et queſto baſtarà per il quarto ton-
do, fatto delle coſte della banda manca, con vna parte dell'oſſo della ſchiena,
& con eſſo vn poco di ripieno di eſſa porchetta. Volendo fare il quinto tondo,
tu potrai imbroccar la coſſa dritta, & diuiderla dalla manca, & coſi ſopra la
forcina leuarne prima il piede, ponendolo ſopra il tondo che ſarà ſotto la tua
mano, dipoi tu ne trinciarai tutta la carne della coſſa dritta; ſpiccandone poi
l'oſſo del ſcannello dalla coſſa; & l'uno & l'altro ponerai nel medeſimo ton-
do, ſe vi ſarà più ripieno ve ne ponerai vn poco, e buttandoui il ſale con gratia
lo darai, ò farai dare doue ſarà dibiſogno; Et queſto baſtarà per il quinto ton-
do fatto del piede, & della coſſa dritta con vn poco del ripieno di eſſa. Volendo
fare il ſeſto & vltimo tondo, tu imbroccarai la coſſa manca, ma in parte che
tu conoſci di poterla trinciare ſenza sbroccarla; & prima ne leuarai il re-

sto dell'oßo della schiena, cioè la coda; & quello ponerai nel tondo, & dipoi tu li leuarai il piede spiccãdolo dalla coßa uoltando poi un poco la forcina, ne spiccarai l'osso del scanello della cossa, ponendolo ancora lui nel medesimo tondo, & con gratia tagliarai poi la carne della coßa in fette sottili ouero große, come à te piacerà, ponendola nel tondo, & se farà bisogno vi porrai ancorà con esso l'oßo della cossa che tu hauerai sopra la forcina, buttandoui il suo sale; Et questo sarà a bastanza per il sesto tondo, fatto dell'ultima parte del groppone o della coda, & de tutta la cossa manca diuisa in più parti; Et questo crederò che ti douerà bastare in hauerti mostro come si trincia una porchetta di latte cotta nel spiedo, diuisa in sei parti, senza la testa; non uoglio già dire che tu non la potresti diuidere in altro modo, & ancora incominciare da un'altra banda, ma a questo modo me pare che sia il piu facile; sarà adunque in poter del trinciante de incominciar da qual banda li piacerà, & di farne quante parti li tornerà commodo, che per dire il vero, in questo animale non ui è quasi regola ne ordine alcuno; & però incomincia da qual banda ti piace, che tutto ti tornerà bene, auertendo sempre de incominciare da quella parte, che piu piacerà al tuo signore,

Come si trincia vn prosutto intiegro. Cap. XL.

LI Prosutti si sogliono fare di zigotti di porco saluatico, ouero domestico, & sonno molli quando sono della buona sorte; uolendo adunque trinciare il prosutto tu pigliarai la forcina granda; & il coltello grande, & lo imbroccarai giusto nella forcina, acciò che quello non penda da nißuna banda, & lo leuarai in alto con gratia, ponendoti giusto con la persona, tenendo il prosutto uolto con il piede di sopra, & con il taglio del coltello uolto uerso di te tu li leuarai la codica con la graßa de intorno, & tutta la carne rancia, se ue ne sarà, girando sompre la forcina intorno, per accommodar il prosuteo al taglio del coltello, facendo che quello trincia netto & polito da ogni bruttura sopra la forcina; Ma nota che sono molti diuersi i gusti de gli huomini, perche alcuno li piace il prosutto tagliato in fette grandi, ad altri in picciole, ad altri grasso, ad altri magro, & ad alcuni altri poi li piace che sia trinciato tutto, et mniuto come la uaccina; Adunque questo sarà ad arbitrio del trinciãte di trinciar il prosutto secondo il gusto del suo Signore, & di farne poi quante parti li sarà dibisogno; & questo ti deue bastare in hauere inteso come se imbrocca, & come si trincia il prosutto sopra la forcina.

Come si trincia un salamo. Cap. XLI.

DElli salami ve ne sono de più sorti, quali si fanno di carne di porco & altra carne inuestiti nelle budelle di boue, ò di porco; & alcuni chiamano Mortadelle, cioè con l'empiture di golle, o di altra carne intiegra; & questa sorte di salami sogliono essere molli, & pieni di sugo, & per la sua grassezza nō si potriano tenere sopra la forcina, perche nel trinciarli si romperiano, & casearebbon dallu forcina, Adunque questa sorte di salamo si deue lassar stare nel piatto ponendo li branchi della forcina sopra essi per tenerli più fermi; & cō il coltello ne tagliarai le fette sottili, facendole cadere nelli tondi che tu hauerai sotto la mano. L'altra sorte di salami si chiamano salcicciòni Bolognesi, grossi, & pieni di carne battuta, duri di sorte, che a gran fatica si possono imbroccare nella forcina; Volendo adunque trinciare vno di questi, tu pigliarai la forcina grande & il coltello mezzano, & il salciccione da l'uno de capi; & se sarà troppo grosso tu lo tagliarai nel mezzo à trauerso, dipoi tu imbroccarai vna delli due parti, & quella leuarai in alto, leuandone prima quella scorza di sopra tanto che tu scopri tutto il bono del salamo; dipoi con il taglio del coltello uerso di te, ne tagliarai le fette sottili, facēdo le cadere nel mezo del tondo che tu hauerai sotto la mano, & di quello ne farai tante parti, quanto a te piacerà girando sempre la forcina intorno per accommodare il salamo al taglio del coltello; & il simile farai de ogni altra sorte de salami; & questo sarà à bastanza in hauere ragionato delli salami di diuerse sorti.

Come si trincia un pastizzo grande di qual sorte si uoglia. Cap. XLII.

LI pastizzi si fanno de diuerse sorti di carne grandi & piccioli; alcuni pieni di capponi, altri di pezzi di porco, & altre cose simili, & alcuni poi si danno caldi, & altri freddi, & l'uno, & l'altro sono bonissimi, quando che sono fatti di carne frolle, & bene acconci dal pasticcio. Volendo adunque trinciare uno pastizzo grande, tu pigliarai la forcina grande & il coltello mezzano, ponendoti il pastizzo a canto di te dalla tua banda manca, & se quello non sarà aperto, tu lo aprirai, leuandoli via la crosta di sopra, mandandola uia, & se nel pastizzo vi sarà cappone, o altro vccello, tu lo imbroccarai nelle reni, seguitando l'ordine che io dissi che tenesti nel trinciar del fasano. Ma se nel pastizzo vi sarà vn pezzo di porco, di caprio, o di altra carne, tu lo imbroccarai, auuertendo de poner la forcina in parte che quando tu leuarai quello in alto, & che tu lo trinciarai, che quello sia trinciato per il suo verso, cioè che li lardelli uengano tagliati per il trauerso & non per il lungo, perche non starebbe bene, leuandolo poi con gratia in alto, ne taglierai di quello le fette sottili, facendone cadere

dere nel mezzo del tondo tanta quantità, che sia a bastanza, & di questa sorte ne farai quanti tōdi, ti sarà dibisogno. Li pastizzi piccioli poi, siā pieni di qual cosa si uoglia, à questo pigliarai la forcina & il cortello mezzano, & prima lo aprirai disopra leuandoli lo crosta, & se quello fosse pieno di carne, cioè vn pezzetto di carne di Vitella, o di porco, con il suo intingolo dentro, questo tu lo trinciarai cosi nella medesima cassa per il trauerso, di sorte che li lardelli, come disse venghino tagliati per il trauerso, lasciando poi stare cosi, tu lo darai al tuo Signore, & se ancora bisognasse diuiderlo, lo potrai facilmente, fare, facendoti dare un cucchiaro d'argento, & con quella ui buttarai un poco del medesimo sapore per ciascun tondo, & se non sarà dibisogno, lo aprirai solamente, & cosi lo darai al tuo Signore, ouero doue sarà dibisogno, & questo basterà in hauer ragionato come si trincia ogni sorte di pastizzi.

Come si trincia la carne di Vitella, o di castrato cotta allesso. Cap. XLIII.

SOno molto differenti li tagli & qualità delli carni, che si costumano di cuocere bollita: & quasi mai niuna di quelle si sogliono trinciare sopra la forcina, dal pollo & la vaccina in fuora. Venendoti adunque innanzi uitella, castrato, o altra carne cotta allesso, tu guardarai prima da qual parte, e di quale carne sarà il pezzo della carne, & di qual grandezza, & cosi secondo la grandezza del pezzo, tu pigliarai la forcina & il coltello, & perche poche sono le carni allesse, come dissi disopra, che se imbrocchino, per essere quelle troppo molle. Adunque tu lassarai star cosi posata nel piatto, ponendo la punta della forcina da qual banda ti piacerà, pur che ti torna commodo, che trinciandola, la sia trinciata per il suo uerso, hauendo sempre uno, o dui tōdi sotto l'orlo del piatto per farui cadere drento la carne che tu ti trinciarai, & cosi con bona gratia tu tagliarai di quella in fette sottili, facendole cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano, accompagnandoui sempre qualche ossetti, o qualche neruetti, secondo il gusto del tuo Signore, buttandoui poi con gratia con la punta del coltello il sale, lo darai doue à te piacerà, & cosi andarai facendo & seguitando de farne quante parti ti farà bisogno, & questo crederò che sarà à bastanza in quanto al trinciare della carne bollita.

Come si trincia vna testa di Vitella. Cap. XLIIII.

LA testa di vitella suole essere molto buona, ancora che rare uolte si costumano di mangiare alle tauole de gran signori, & pur quando le si mangiano, si sogliono prima pellare, & poi cosi intiegre cuocere bollite; ma uanno

ben

ben cotte di ſorte, che la ſi poßa diuidere; Queſta non ſe imbrocca, & non ſi trincia ſopra la forcina, ma ſolo ſi laſſa coſi intiegra nel medeſimo piatto, diuidendola poi come tu intenderai. Volendo adunque trinciar la teſta di uitella, tu pigliarai la forcina grande & il coltello grande nelle mani accoſtandoti il piatto di eſſa a canto di te dalla tua banda manca, facendo che il moſtazzo ſtia uolto uerſo la tua banda manca; auertendo che ſe bene la teſta della uitella è groſſa aßai, non ui è però molta robba d'intorno, perche come tu ſai, il capo non ha altro che oſſa, & in eſſa non ui à altro di buono che le orecchie, l'occhi, e la ceruella, il moſtazzo, & le gote, a tal che de ogni coſa inſieme ne potrai facilmente far ſei parti; ma hora io te moſtrarò ſolo come la ſi trincia, che dipoi a te ſtarà di farne quante parti tu vorrai. Hauendoti adunque accommodata la teſta nel modo detto di ſopra ponendoti con la perſona al tuo ſegno, prima tu ponerai la punta della forcina nell'orecchia manca, & con il taglio del cortello quella leuarai ſino a canto all'oſſo ponendola ſopra il tondo che tu hauerai ſotto la mano imbroccando poi l'altra orecchia dalla banda dritta & quella ponerai nel medeſimo tondo; dando all'una & l'altra un taglio a trauerſo; diuidendole in quattro piatti; & dipoi ponerai la punta della forcina nelle nari del naſo, & con il taglio del cortello uolto all'ingiù darai vn taglio per il lungo della teſta, tagliando ſolo la pelle, & ſcoprirai l'oſſo della teſta, & con la punta del cortello alla congiuntura, & quella aprirai facilmente, leuandone le due parti dell'oßo, ſcoprendo le ceruella, & tutti due le occhi; Andrai poi con gratia con la forcina & con il coltello leuando tutta la ceruella in molte parti, & tutti due li occhi, liquali facilmente ſpiccherai; la croſta poi della teſta con le gote, & il moſtazzo andrai leuando in pezzi piccioli, o grandi, diuidendoli nelli tondi come a te piacerà; Et queſto ſarà il modo che tu deui tener nel trinciare una teſta di uitella, laquale poi potrai diuidere in quante parti ti piacerà.

Come ſi trincia vna teſta di Porco ſaluatico. Cap. CXLV.

LE teſte del porco ſaluatico ſi ſogliono ſpiccare dal buſto con almeno vn dito, o dui di collo, con la ſua ganaßa, o gola attaccata, che queſto è la bontà ſua; & non ſono molto buone quando le ſono frolle, & di porco giouane; queſti ſi ſogliono pelare prima, & poi cuocere bollite in uino, aceto, roſmarino, ſaluia, & ſale; & ſi mangiano fredde, & ſogliono ritornare in tauola molte uolte con la grue, che ſempre ſono buone; Volendole adunque trinciar quella tu pigliarai la forcina, & il coltello grande, ponendo la teſta dalla tua banda manca, facendo che il grugno del Porco ſtia uoltato uerſo la tua mano manca, & uoltarai la teſta per fianco, aiutandoti con la mano & cõ la ſal-

uieta che con la forcina el coltello non potresti voltarla per la grãdezza sua; & dipoi tu li leuarai tutta la cotica disopra dalla banda dritta, cioè dalla parte che sarà volta disopra alto à basso due dita verso il collo & le gote, leuandone prima vna fetta larga dalla parte di fuora, cioè quella prima parte negra, & dipoi con il taglio del coltello volto dabasso le tagliarai delle gotte le fette sottili, à una à una, e cõ la punta del cortello le poncrai nelli tondi, sino tanto che tu hauerai finito tutta quella parte dalla banda dritta sino a canto l'osso della mascella, & se l'orecchia dritta laquale sarà disopra sarà tenera & bona, che molto bene la uedrai, tu la potrai tagliar ancora lei, & diuiderla, tagliato che tu hauerai tutta la parte di buono dalla banda dritta, tu uoltarai disopra la banda manca, aiutandoti sempre con la mano & con la saluietta per non la toccare, & con gratia tu li leuarai tutta la cotica disopra, come dissi che facesti tagliandone tutta quella parte di bono in fette sottili sino all'osso della massella, leuandoli ancora con esso l'orecchia manca, tu tornarai dipoi la testa per il suo dritto, facendo che sempre il grugno stia volto verso la tua banda manca, leuandone tutta la cotica disopra trà la nucca & il collo, scoprendone tutta la carne del collo, & che col taglio del coltello volto dabasso ne tagliarai le fette sottili, & con la punta dol coltello gentilmente le ponerai sopra li tondi, & cosi farai sino che tu hauerai trinciato tutta la carne, il resto che malamente saria bono, mandalo via. Et questo bastarà inquanto alla testa del porco.

Come si trincia & diuide ogni sorte de potaggio. Cap. XLVI.

IL potaggio non vole dire altro, che diuerse sorte di Carne condite dal cuoco, per farle sapere bone a chi le mangia, & questi sono bonissimi quando che sono fatti di bona carne & da cuoco eccellẽtete; et alcuni se ne fanno di robba integra, & alcuni altri spezzata; sel potaggio adũque sarà di robba spezzata, la forcina mezana & il cortello mezano ti seruiranno benissimo accostandoti il piatto dalla tua banda manca, ponendo uno o dui tondi sotto l'orlo del piatto; con la punta poi della forcina, & del coltello andrai diuidendo quello à poco à poco sopra li tondi, ponendo per ciascuno tondo vn poco del suo intingolo col piatto ouero con il cuchiaro de argento, buttandoui dapoi il suo sale per ciascuno tondo. Ma sel potaggio sarà di robba integra, secondo la qualità della robba cosi pigliarai la forcina & il coltello, & lo imbroccarai, & le leuarai in alto se tu conoscerai di poterlo fare, & dipoi la trinciarai; & diuiderai sopra li tõdi, auertendo sempre de non imbrattare cosa alcuna, ma ogni cosa far polito, e netto, & con bona gratia. Et questo sarà à bastanza.

Come si trincia ogni sorte di torte & di crostate. Cap. XLVII.

LE torte & le crostate se ne fanno de diuerse sorte, & à trinciar queste ogni sorte de forcina & di coltello sarà buono, & il trinciante in questo non hauerà molta fatica; tu pigliarai adunque il piatto della torta o crostata a canto di te dalla tua banda, hauendo sempre apparecchiato vno, o dui ton di sotto la mano, & con la punta della forcina & del coltello diuiderai quella in pezzi grandi o piccioli come a te piacerà, ponendone vn pezzo per ciascun tondo, le farai dare di mane in mane doue fara dibisogno. Ma se la torta, o tartara fosse morbida di sorte, che con la forcina & col coltello tu non la potessi leuare, fatti subito dare vno cuchiaro de argento, & con quello andraila diuidendo sopra li tondi, & se non hauesti cucchiaro ne altra cosa per leuarla, piglia subito vna sietta de argento cioè vno tondo picciolo, nettandolo prima con la saluietta, & con quello tu ne leuarai la tartara vn pezzo per volta, ponendola con il medesimo tondo sopra vn'altro tondo, dandolo a chi ti piace; Et cosi andrai seguitando tanto che tu hauerai finito; Et questo sarà a bastanza in quanto al trinciare della torta; a ben che nel trinciar di queste non vi è ordine ne regola alcuna, solo deue auertire di dare la parte piu bella & meglio cotta al tuo signore. Fin qui mi pare di hauere ragionato à bastanza del modo che si deue tener per imbroccare & trinciare & diuidere tutte le sorte di carni, cotte, & acconcia in diuersi modi; Et se bene vi sono de molte altre sorti di carne, che io non ho ragionato; io le ho tralasciate, parendo à me che non faccia dibisogno, perche solo io ho voluto ragionare di quelle, che a me pareno piu necessarie, perche sapendo vn bono, & sufficiente trinciante trinciare tutte le cose che io ho narrate qui, saperà ancora trinciare ogni altra sorte di carne, che li sarà posto inanti, & però farò fine inquanto alle carni. Hora ragionaremo di tutte le sorte de pesci, cioè di quelli più necessarij; ma perche de tutte le qualità de pesci non vi è il piu honorato del Sturione, adunque noi incominciaremo dal storione, & poi seguitaremo di mano in mano, secondo che da me tu intenderai.

Hauendo io ragionato à bastanza de tutte le sorte de carni; hora ragionaremo come si trincia tutte le sorte de pessi di Mare, & prima diremo come si trincia & come se diuide il Storione. Cap. XLVIII.

IL Storione secondo il mio giudicio, fra tutte le sorte de pesci grossi è il megliore, ma vole eßere mangiato frollo, al contrario de molte altre sorte de pesci liquali se non sono freschi non vagliono nulla; & ha vn'altra parte di buo-

no, che conciasi in qual modo si uoglia sempre egli è bonissimo: tanto caldo quanto freddo. Et anchora che si possa cuocere in molti modi, come dissi di sopra, pur il piu delle uolte si suole cuocere allesso, ma diuiso in pezzi grandi, o piccioli secondo la grandezza dello Storione. Ma sia quello grande, o picciolo ordinariamente la testa si cuoce allesso; Adunque ragionaremo prima del capo come parte piu honorata, & ancora la migliore; uolendola adunque trinciare e diuidere, pigliarai la forcina mezana & il coltello mezano. Ma perche tu non la potresti imbroccare ne trinciar sopra la forcina, tu la lasciarai stare cosi posata nel medesimo piatto; uoltando il mostazzo uerso la tua mano manca; Ma nota che la testa del Storione se bene ella è alcuna uolta grande, che in essaui è poca robba, & perciò poche parti ne potrai fare; perche il capo del Storione è quasi tutto un'osso integro tanto neruoso, che a gran fatica ui si puole cacciar dentro la forcina, ne tagliare col coltello; Hauendo adunque la forcina & il coltello nelle mani, stando con la persona al tuo segno, tu uoltarai la punta della forcina da basso, & imbroccarai la testa nel mostazzo dal mezo innanti, nella parte piu tenerella per poter tenerla piu ferma; Dipoi con la punta del coltello uolta uerso la tua mano manca la cacciarai in cima la testa tra la nucha & la crosta, o scaglia che il Storione suole hauere sopra la testa, spingendo bene il coltello adentro, alzando poi la mano in alto, ne leuarai tutta quella scaglia in due parti, laqual per essere dura la mandarai via; tra il collo & la testa ui suole essere di molta polpa, questa per essere la parte migliore, la leuarai con la punta del coltello, e la farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano; ponendo poi la punta della forcina nel occhio dritto, con la punta del coltello lo spiccarai d'intorno, lo leuarai di netto ponendolo nel medesimo tondo, e buttandoui il sale tu lo darai al tuo Signore: Tu voltarai dipoi la testa dalla banda manca uerso te, ne leuarai l'occhio manco, ponendolo sopra un tondo; un poco piu da basso sotto l'occhio, ui ha una parte di grasso bianco, che pare latte, di quello ne leuarai una parte ponendola nel medesimo tondo, girata poi la testa intorno, leuarai uno delli duoi ossi che sotto la mascella, ne leuarai uno di quelli ponendolo nel tondo, ui buttarai il suo sale, lo darai doue sara debisogno, te ne leuarai poi l'altra parte dell'osso dell'altra massella ponendolo nel tondo: & acciò che tu sappi sotto le due orecchie, o baise che noi le uogliamo chiamare, tu ui trouerai da ogni banda un pezzo di polpa, la quale non è molto biancha, ne manco molto bona, per essere tutta magra, questa diuiderai in due tondi aggiongendoui qualche altra parte della polpa di quella che confina col collo, finirai li duoi tondi buttandoui il suo sale. Andrai dipoi uoltando la testa intorno leuandone le parti piu tenere & le migliori ne farai dui altri tondi, che in tutte saranno sei parte. Et questo sarà a bastanza, in quanto alla testa del storione. Essendo posto in tauola un pezzo di Storione grosso di cinque, ouero di sei libre, & che

quello

quello sia ben cotto, cioè che stia duro & sodo, che molto bene lo conoscerai nel toccarlo con la punta del cortello; tu lo imbroccarai nella forcina per il trauerso, ma di sorte che tu conosci che quello non ti debbia cascare; imbroccato che tu lo hauerai, prima che tu lo leui in alto, tu li leuarai tutta la scaglia della schiena & delli fianchi con la parte trista del bilico; & con molta destrezza con il coltello che taglia come rasore, ne tagliarai di quella polpa, fette sotili ouero minute come la carne di vaccina, aggiongendoui una parte del bilico, laquale è la migliore per essere più grassa, & l'una & l'altra farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano; & quando che tu ne hauerai tagliato à bastanza, vi buttarai il sale dandolo doue à te piacerà; & dipoi andrai seguitando de diuidere quello sino che tu vedi che'l remanente ti voglia cadere della forcina; all'hora tu lo lassarai posare nel piatto diuidendo lo in fette sottili, o grandi come à te piacerà; & il simile farai di ogni altro pezzo di storione; quando tu vedrai di non lo potere imbroccare; & questo crederò che basti in hauerti mostro il modo che si deue tenere in trinciare il storione grosso; Ma se ti fusse posto innanzi in tauola una Porcelletta, che cosi si chiama vn pesce simile al storione, ma sono assai più picciole di tre sino in quattro libre, questa tu le leuarai la scaglia di sopra la schiena, & quella dalle due bande, aprendola poi per la schiena dal capo alla coda, tu li leuarai la spina di mezo, & cosi netta, & aperta la darai nel medesimo piatto al tuo Signore.

Come si trincia la Lampreda. Cap. XLIX.

LA Lampreda è pesce di gran prezzo, & è molto stimata fra golosi; ma vene sono di due sorti, delle grosse di quattro, ouero cinque libre l'una, & delle picciole come le ceriole; le grosse si cuocono cosi intiere con il suo sapore sopra, & si possono mangiare calde & fredde, che nell'uno & nell'altro modo sono bonissime, & durano cosi acconcie otto, o dieci giorni; Volendola adunque trinciare, ogni forcina & ogni coltello sarà buono, tu ti accostarai adunque il piatto dalla tua banda manca, ponendoti con la persona al tuo segno, voltando la punta della forcina da basso sopra la Lampreda, & con gratia tu ne tagliarai un pezzo per il trauerso, come sarebbe vn pezzo di anguilla, lo ponerai sopra vn tondo dandoli dui, o tre tagli al trauerso, cosi per sbiasso, buttandoui con vn cucchiaro d'argento sopra vn poco del suo intingolo, & vi buttarai il suo sale, la darai al tuo Signore; & cosi andarai seguitando di mano in mano, & ne farai quante parte ti farà dibisogno, buttandoui sempre per ogni tondo vn poco del suo sapore; L'altra sorte sono delle picciole, & queste si cuoceno sopra la graticola, ouero si friggeno nella padella, con agresto, o suco di melangole sopra, di queste se ne mette due, o tre per tondo, dan-

doli dui o tre tagli per trauerso; la parte de mezzo è sempre la migliore, & questa tu darai al tuo Signore; Questo adunque bastarà in quanto al trinciare della Lampreda, laquale non ha spina, & va solo tagliata per il trauerso, dandola, come dissi, vn pezzo per tondo.

Come si trincia la Trutta. Cap. L.

LA Trutta è pesce eccellentissimo: Questo si suole cuocere in diuersi modi, ma in qualunque modo si cuoca, sempre saranno bonissime. Volendola adunque trinciare, e diuidere, ogni forcina, & ogni coltello sarà buono; se la Trutta sarà grande, tu la tagliarai per il trauerso, cominciando dalla testa, le lasciarai attaccato con essa vn dito di polpa, & con gratia la ponerai sopra un tondo, è buttandoui il suo sale, la darai al tuo signore, per essere quella la miglior parte. Et dipoi andarai seguitando di mano in mano, tagliando per il trauerso dui o tre dita per pezzo, ponendo sopra il tondo, aprendolo poi con gratia, li leuarai la spina di mezzo, buttandoui il suo sale, & cosi andarai faccendo sino che tu hauerai finito di tagliarla tutta sino alla coda; & se la Trutta sarà picciola, tu l'aprirai per fianco dalla testa alla coda con la punta del coltello, dandoli vn taglio al trauerso della spina a canto alla testa, quella ne leuarai tutta intiera; buttarai disopra l'orlo del tondo vn poco di sale, daralle al tuo Signore, & se saranno più picciole le lassarai stare senza aprirle, & cosi intiere ne darai due o tre per tondo; Et questo ti bastarà inquanto alla Trutta.

Come si trincia il Carpione. Cap. LI.

IL Carpione è pesce eccellentissimo, & à questi generalmente si suole dare vna mano di sale, & poi friggere, mangiandosi poi freddi; & si conseruano cosi cotti otto, o dieci giorni, & questi modi di cuocerli si suole dire àcarpionare, & però si dicono Carpioni per il suo proprio nome, & ancora perche sempre si cuoceno à quel modo, per potersi conseruare, & mandarli ancora molto lontano quando fa dibisogno; volendolo adunque trinciare; ogni forcina & ogni cortello ti potrà seruire; A questo tu ponerai la punta della forcina nel capo dandoli vn taglio per il largo dalla testa alla coda per il fianco, tãto che solo tu li tagli la pelle disopra, laquale poi facilmente mandarai verso la coda; ponerai il Carpione dapoi cosi netto nel tondo, che tu hauerai sotto la mano; & se al tuo signore piacerà che tu li lieui la spina di mezzo, tu li darai vn taglio dal capo alla coda con la punta del coltello, voltando poi la costa da basso ponendola nel taglio che tu li desti per lungo; l'aprirai per fianco mondandola da dui bande, li leuarai la spina di mezzo, e la darai al tuo signore faccendoli dare con essa vn poco de Aceto forte, & cosi farai di mano in mano secon

do ti uerrà l'occasione: Et questo ti bastarà in quãto al trinciare del Carpione.

Come si trincia l'Ombrina, la Spigola, & altri pesci simili. Cap. LII.

L'Ombrina è pesce bonissimo, & puossi cuocere in varij modi, che sempre è buono, e l'Ombrina, la Spigola, il coruo, & il cefalo sono quasi di una medesima grandezza, saluo la Ombrina, la quale è assai maggiore de ogni uno di essi; questi si cuoceno in diuersi modi; & à volerli trinciare, ogni forcina, & ogni coltello ti seruirà; tutte q̃ste sorte di pesci si possono cocere in molti modi; come dissi di sopra, ma generalmẽte si sogliono cuocere allesse. Se adõque il pesce sarà cotto integro, o vero in pezzi, tu lo vedrai cõ li occhi tuoi; & se q̃llo sarà integro, tu li leuarai prima la testa, lassãdoui attaccato uno, ò due dita della sua carne, & quella p essere la miglior parte del pesce, tu la darai al tuo Signore, ponendola sopra un tondo, nettandola di sopra se vi sarà cosa alcuna di tristo; Ma se la testa fusse grande di sorte che bisognasse aprirla per il mezzo; u ponerai la punta della forcina nel mostazzo dalla parte dinanzi, spingendo tanto la forcina a dentro che tu senti che quella stia ben ferma, e voltarai la testa cosi nella forcina con le baise di sopra, lequali baise le leuarai via, perche non vagliono nulla, & in questo modo li occhi restaranno scoperti: di poi tu voltarai la punta del coltello all'ingiu, ponendola nel mezo della testa, cioè fra li dui branchi della forcina, spingendo bene da basso, facilmente tu aprirai la testa in due parti, di sorte che le ceruella vi restaranno scoperte, lequali sono bonissime. Auertendo bene, che nella testa della Ombrina tu vi trouarai due pietre bianche, le quali dicono che portandole adosso, che toccano la carne, giouano molto alli dolori colici; aperto adunque che tu hauerai la testa nel modo detto di sopra; sopra il medesimo tondo tu vi buttarai il suo sale, & lo darai al tuo Signore; l'altra parte poi che ui restarà del pesce, tu lo aprirai per il fianco, leuandone la spina di mezzo; & con la punta della forcina, & del coltello ne leuarai poco ò assai secondo la grandezza del pesce, ponendola sopra li tondi, buttandoui per ciascuno tondo il sale cõ la punta del coltello, & se il pesce sarà cotto in pezzi piccioli, come molte uolte si sogliono cuocere; a questo il Trinciante ui durerà poca fatica, perche di quello ne potrai porre uno, o dui pezzi per tondo, ponendoui con esso un poco del suo sapore; & di questo modo tu andarai seguitando sin che tu hauerai finito di diuidere tutto, o parte del pesce che tu hauerai inanti; Et questo ti basterà in hauerti mostro come si trincia, & si diuide la Ombrina; la Spigola; & altri pesci simili.

Come si trincia il tono. Cap. LIII.

IL pesce tono è pesce di Mare, & la sua carne non è molto bianca ne manco di prezzo, & è piu presto magra che grassa, & quasi per l'ordinario questo pesce si suole cuocere bollito, & ancora farsene pastizzi; & quãdo sarà vn pezzo grosso, & che sarà ben cotto, la sua carne sarà talmente dura & soda, che facilmente si potrà trinciare sopra la forcina; Volendolo adunque trinciare, tu pigliarai la forcina & il coltello mezano ponendoti con la persona al tuo segno accostandoti il piatto alla tua banda manca, tu ponerai con gratia la costa del coltello sopra il pezzo del pesce per tenerlo piu fermo con la forcina; lo imbroccarai per il trauerso, ma con tanta destrezza, che tu non lo rompi, spingendo tãto la forcina addentro, che tu senti che quello stia ben fermo, & poi lo leuarai in alto con gratia, leuando prima quella scorza negra di sopra tãto che ne scopri la polpa bianca, & con il taglio del coltello, il quale bisogna che quasi rada como rasoro, ne trinciarai la carne, o la polpa del tono minuta, come dissi che facesti la carne de vaccina: laqual farai cadere nel mezzo del tondo, che tu hauerai sotto la mano, buttandoui con gratia con la punta del coltello il sale, lo darai al tuo signore & di questo modo andarai seguitando de farne quante parti ti farà dibisogno; Ma se il pezzo del tono sarà picciolo, che tu non lo possa imbroccare, tu lo lassarai stare cosi nel piatto, faccendone di quello le parti, ponendone vn pezzo per tondo, auertendo di dar sempre la parte del bilico al tuo signore per essere quella la piu grassa, & la migliore; Et questo ti bastarà per hauere inteso come si trincia & si diuide il pesce tono: del capo suo io non ne ho voluto parlare, perche quello il pescatore lo dà per giunta.

Come si trincia la lenguata, o vero suola Cap. LIIII.

LA lenguata è pesce di prezzo, & è molto buono, & è simile a vna suola de scarpa, & perciò ancora si chiama suola; volendo adunque trinciare questa, poca fatica vi si dura, perche solo vi si leua la spina di mezzo; & ogni forcina, & ogni coltello sarà buono; tu pigliarai adunque il piatto a canto di te, voltando la coda verso la tua mano dritta; & ponerai la punta della forcina nella testa della lenguata, & con la punta del coltello li darai vn taglio per il lungo della testa sino alla coda, tanto che tocchi la spina, & dipoi con la costa del coltello volta da basso andarai nel medesimo taglio aprendo la lenguata, dandoli poi vn taglio per il trauerso à canto la testa, ne tagliarai la spina al trauerso ponendo poi la punta della forcina à canto la testa nella spina, alzando la mano alinsu, & aiutandoti ancora con il coltello, ne spiccarai facil-

cilmente la ſpina di netto tutta ſino alla coda, laquale ponerai nel piatto; & ſopra l'orlo del tõdo doue ſarà il peſce ſenza la ſpina, ui buttarai il ſuo ſale, e lo darai al tuo ſignore. Et queſto baſtarà per la lenguata, al qual peſce ſi ua leuando la ſpina; Queſto peſce ſi ſuole quaſi ſempre cuocere fritto nella padella, ponendoui ſopra ſugo de melangole.

Come ſi trincia il peſce Rombo. Cap. LV.

IL peſce Rombo è peſce di Mare molto buono, & ſi ſuole cuocere il piu delle uolte alleſſo, à queſto peſce la forcina & il cortello mezano ti ſeruirà beniſſimo, & il rombo ſe ſarà grande, tu li leuarai prima tutta la pãza, che ſarà quel la parte bianca che ſarà diſopra nella quale ne farai uno o dui tondi, buttandoui il ſuoſale, & dipoi tagliarai la ſpina al trauerſo à canto la teſta, ponendo la forcina in eſſa doue la tagliaſti, alzando la mano della forcina in alto, facẽdo con la punta del cortello che tutta la polpa del peſce reſti nel piatto, laqual ſpina con molta facilità ſi lieua, leuata che ſarà, quella ponerai da una banda, facendo dil rimanente del rombo dui, o tre altri tondi, ſecondo la grandezza del peſce, leuandone prima le ſpine picciole di fuora, non ti ſcordando di buttare per ogni tondo un poco dell'intingolo che ſarà nel piatto; Et queſto ſarà à baſtanza in quanto al Rombo.

Come ſi trincia una Laccia. Cap. LVII.

LA laccia è peſce di Mare, ma entrano per le foce de' fiumi di acqua dolce, & ſe ne uanno contra l'acqua, & quando le uanno piu alte le ſono migliore queſto peſce, boniſſimo, & ſi cuocono quaſi ſempre bolite, ma uogliono eßere graſſe è freſche, & di latte; ma hãno tante ſpine, che con molta difficultà ſi poßono leuare, che la laccia non ſi rompa; Abenche alcuna uolta ho ſentuto dire à homini di queſta profeſſione, che li daua il cuore de leuarle tutte le ſpine con la punta della forcina & del cortello in un medeſimo tempo attaccate alla ſpina maeſtra, ma poi a queſto tale io ho uiſto molte volte trinciare, & nõ ha fatto tanti miracoli: & a me non daria il cuore di ſaperlo fare, pche queſto per dire il uero è il piu difficil peſce al trinciarlo bene, che ſi troui, & ſecondo il mio giuditio ſolo in tre modi ſi puole trinciare la laccia, come da me tu intenderai. Volendo adunque trinciare una laccia, tu pigliarai la forcina & il cortello mezano, pigliando il piatto a canto di te dalla tua bãda mãca uoltando la coda in fuori, ponendo la forcina nel capo della laccia, & con il cortello ne leuarai tutte leſpine picciole che ſono ſopra, la ſchiena, mandando le uerſo la coda, & il ſimile tu farai a certe ſcaglie picciole che ſono nella panza, nettarai bene polita tutta la laccia da ogni bruttura, che ui fuße intorno;

&

& se la laccia hauera le oue darai un taglio con la punta del cortello per il longo della pancia, & con destrezza ne leuarai le oue con la forcina, le quali tu ponerai sopra un tondo, e le potrai far friggere; dipoi tu ti accommodarai la laccia di sorte che ponendo la forcina nella testa tu possi dare un taglio con la punta del cortello per il mezzo del fianco dalla testa alla coda, ma non affondar tanto il cortello che tu non tagli e non rompi le spine maestre; & dipoi uoltarai la costa del cortello disotto, e ponendola nel medesimo taglio, con destrezza aprirai la laccia da due bande, cioè che la parte della schiena dalla sua banda, & la parte della panza dell'altra banda; Ma farai con tanta destrezza, che tu non rompi la spina, ne manco le due parti della laccia; aperto che tu hauerai la laccia della testa insino alla coda, & scoperto tutta la spina, tu uolterai la laccia con la testa uerso la tua mano dritta; & darai un taglio per il trauerso all a spina à canto la testa, tagliandola d i netto; ponendo poi la punta della forcina nel mezzo della spina lì a canto alla testa doue la tagliasti, alzando la mano in alto, & con la punta del cortello andrai spiccando da canto di sotto la polpa del pesce; la spina ne leuarai tutta di netto sino alla coda con tutte le sue spine maestre attaccate, lequali mandarai uia; doue la laccia ti uerrà a restare aperta da due bāde, netta da tutte le spine maestre, la quale potrai dare cosi acconcia al tuo signore, ouero la potrai diuidere in quattro parti; Ma nota che ui sono li dui lombi cioè uno da ogni banda, li quali sono senza spine, & sono molto buoni, ma se laccia serà grassa, la parte della panza è la migliore; Et questo sarà il primo modo per trinciare la laccia. Il secondo modo sarà di nettare prima come dissi, la laccia da tutte le bande, leuandoli ancora le oue, dipoi con la punta del cortello darai un taglio per il filo della schiena alla laccia dalla testa alla coda, entrando bene adentro, & un'altro taglio darai dalla banda dinanzi pur sino alla coda; Voltarai dapoi la laccia, che la coda guardi uerso la tua mano dritta; & ponerai la punta della forcina nella coda della laccia, pigliando con essa ancora la spina, alzarai la forcina in alto, facendo che la metà della laccia resta da basso sopra il medesimo piatto; & l'altra metà leuarai con la spina, hauendo un tondo nella mano del cortello lo spingerai sotto la spina sino a canto alla testa; la quale deue esser tagliata pri a di netto, alzando il tondo con la spina & la mezza laccia con esso, restarà nel tondo pigliando dipoi un'altro tondo lo ponerai sopra quella parte doue sarà la spina, riuoltando quello di sotto, & quello primo leuarai doue la spina restarà di sopra, & con la punta della forcina alla coda ne imbroccarai la spina riuoltando un poco la mano la spina ne leuarai tutta di netto dalla coda al capo con le spine maestre, doue tu uerrai ad hauere la laccia diuisa in due parti, l'una nel primo piatto, & l'altra nel tondo che tu ponesti sotto la spina; Et questo sarà il secondo modo del trinciare, o di leuar le spine alla laccia. Il terzo modo sarà di nettar prima la laccia da ogni

bruttu-

bruttura, che le fosse intorno, & leuandoli ancora le oue, se ve ne saranno, tagliando poi la laccia al trauerso di netto la spina & ogni cosa, facendone quante parti à te piacerà, dando la parte di mezzo al tuo signore per essere quella la migliore; & se vorrà che tu li lieui la spina di mezzo, quello pezzo aprirai in due bandi, la spina ne leuarai, buttandoui poi con gratia con la punta del coltello il suo sale; Et questo sarà à bastanza per hauerti mostro li tre modi che si possono tenere nel trinciare la laccia; ma in quanto al mio giuditio non vi ho il più bello nè il più netto del primo.

Come si trincia il Fragolino, la Triglia, l'Orate, & altri simili pesci. Cap. LVII.

IL Fragolino, la Triglia, l'Orata, & altri pesci simili non vengono molto grossi, & sono buoni cotti in diuersi modi; & à volere trinciare quelli, vi si dura poca fatica; & ogni sorte di forcina & di coltello sarà buono; ma sei pesce sarà grosso, che il maggiore di questi potrebbe pesare quattro libre; à questo adunque tu li darai un taglio dalla testa sino alla coda per fianco, & l'aprirai mandandole con la costa del coltello da due bande, & poi con la punta del coltello & della forcina tu li leuarai la spina maestra intiegra mandandola via, & sopra l'orlo del tondo buttarai il sale, dandolo al tuo signore, & cosi farai de ogni sorte de pesci di questa grandezza; Ma se saranno piccioli, tu li diuiderai tre ò quattro per tondo, ponendoli con esso melangole spaccate in due parti; Et questo sarà à bastanza in sapercome si trincia & come si diuide simili sorte di pesci mezani & piccioli.

Come si trincia la Tinca, & la Carpana. Cap. LVIII.

LA Tinca & la Carpana sono pesci di Acqua dolce, & sono quasi di vna medesima qualità, & di vna medesima grandezza, saluo che la Carpana ha la scaglia grande quanto vno quattrino, & la Tinca non ha scaglia alcuna, & per essere questi dui pesci tanto vniuersali, non sono tenuti in molto conto; à questi ogni forcina & ogni coltello sarà buono, & generalmente si sogliono cuocere allesso; adunque li leuarai prima la lingua, nettandola bene con il coltello, la ponerai sopra vn tondo; la testa & il petto, ouero la panza sono li megliore parti che siano in essi; & questo darai al tuo signore, insieme con la lingua, & dipoi il remanente potrai diuidere come à te piacerà, & questo ti basterà inquanto alla Tinca, e alla Carpana.

Come si trincia la Logusta, ò il gambaro di Mare. Cap. LIX.

LA Logusta è Gambaro grosso di Mare, sono molto buoni, quãdo son freschi, & che sono cotti alessi, vengono a rimanere rossi, come li gambari di acqua dolce. Volendoli adunque tu trinciare, credo che la forcina, & il cortello mezano ti seruirà benissimo: Adunque tu pigliarai la Logusta, & la voltarai con la panza disopra, voltando la coda verso la tua man manca, ponẽdo la costa del cortello al trauerso della logusta per tenerla più ferma nel piatto, ponẽdo la punta della forcina sotto la punta della coda, spingendola bene adentro, tanto che tu senti che quella sia ben ferma ne la forcina, e ponẽdoti con la persona al tuo loco, tu leuarai la logusta in alto, uoltando la panza di sopra, & con la punta del cortello darai dui piccioli tagli l'uno per banda alla punta della cocchia della testa, entrando adentro tanto che tu senti che quella sia quasi spicca, ponendo poi la punta del cortello sotto la cocchia, tu calcarai bene il cortello da basso alzando la forcina in alto, la cocchia della testa ti resterà nel tondo che tu hauerai sotto la mano, dipoi con la punta del cortello li leuarai li piedi tutti insieme attacati alla parte del corpo, doue tutta la coda ti restarà sopra la forcina: Credo che tu sappia che la coda della logusta, & del gambaro hanno vna scorza spezzata a somiglianza delle lame di vno scarselone di vn corsaletto, ouero di vna anima di ferro, lequali vãno vno sopra l'altro, che volẽdole leuare sarà bisogno che tu incominci da quella che sta à canto alla testa della logusta, che se bene tu volesti incominciare da quella parte della coda, tu non potresti leuarle come tu stesso conoscerai, tu spingerai adunque la forcina innanzi, uoltando la parte più dura disopra tenendo ben ferma la forcina, & con la punta del cortello andrai leuando tutte le parti della scorza ad una ad una, & cosi andrai seguitando sino alla punta della coda, & dalla forcina; vn altro modo di nettare la coda che sarà più presto, tu posarai la coda cosi nella forcina sopra il tondo con la cocchia disopra, & con la punta del cortello tu le darai il taglio per il lungho della cocchia di sopra cominciando alla punta della coda tra li dui branchi andando insino in cima, dato che tu li hauerai quello taglio, & tagliato la cocchia, tu riuoltarai l'altra parte della coda disopra, & darai l'altro taglio per il lungo della coda dalla parte di dentro, ma nõ mandare la punta del cortello molto abasso, che bastarà solo che tu tagli quella parte tenera sotto la coda, alzando in alto poi con la punta del cortello la cocchia della coda, ne leuarai in due bande, restandoti tutta la polpa della coda sopra la forcina, laquale con gratia ponerai nella cocchia della testa sopra il medesimo tondo: & non la uolendo dare cosi integra, tu la potrai tagliare cosi nel tondo in molte parti per il trauerso,

but-

buttandoui il ſuo ſale lo darai al tuo ſignore, & con eſſo aceto forte, & pepe e ſale, & queſto baſtarà in quanto alla lõguſta.

Come ſi trincia il Luccio groſſo, e picciolo. Cap. LX.

IL Luccio è peſce di acqua dolce, & è molto buono cotto in diuerſi modi, ancora che ſe ne tenga poco conto: à queſto la forcina & il coltello mezano ti ſeruirà beniſſimo: Se il luccio adunque ſarà groſſo, tu li leuarai prima la teſta con un dito della ſua carne attaccato, & con gratia tu la nettarai diſopra uia da ogni bruttura che ui fuſſe, & ſenza romperla, la darai ſopra un tondo al tuo ſignore: l'altra parte del luccio la panza è la migliore; quello adunque diuiderai in quante parti a te piacerà; Ma ſe il luccio ſarà picciolo, lo aprirai per fianco, leuandoli la ſpina integra, & coſi lo darai, ouero tu lo laſſarai ſtare, ponendolo ſolo coſi integro ſopra il tondo buttandoui il ſuo ſale, & queſto ti baſtarà inquanto al luccio großo, o picciolo.

Come ſi trincia vn paſtello di peſci. Cap. LXI.

OGgni ſorte di paſtelli, che ti verrà poſto in tauola, uolendolo trinciare, la forcina & il coltello mezano ſarà buono; ſe il paſtello ſara picciolo tu li leuarai ſolo la coperta di ſopra dandone uno per tondo; ma ſe il paſtello ſarà grande, tu lo aprirai prima, & la croſta di ſopra la mandarai uia, & ſe il peſce, che ui ſarà dentro, ſarà ſpezzato, tu ne darai con gratia un pezzo per tondo, pigliando poi vn cucchiaro de Argento, cun quello buttarai per ogni tõdo un poco del ſuo ſapore, & coſi andarai facendo ſino che tu hauerai finito di diuiderlo tutto. Ma ſe il peſce ſarà intiegro, tu lo aprirai per fianco dalla teſta alla coda, leuandone poi con gratia quella parte, che a te parerà la migliore, auertendo ſempre di rompere manco che ſarà poſſibile quella parte, che tu leuarai del paſtello, ponendola nel tondo, che tu hauerai ſotto la mano, buttandoui per ogni tondo il ſale, ſe il peſce non fuſſe ſalato; e queſto ſarà à baſtanza in quanto alli paſtelli di peſci grandi e piccioli.

Come ſi trinciano le Oſtrege. Cap. LXII.

LE oſtreghe ſono di molta ſtima, naſcono nel mare tra li ſaſſi, & honorano ogni gran con conuito; à queſta non fa dibiſogno adoperare forine, ma ſolo tu hauerai uno coltello picciolo, ma groſſo dalla coſta, accioche nello aprire che farai l'oſtrega, quello non ſi rompa. Tu pigliarai adunque il piatto dalle oſtreghe a canto di te ſtando ſempre con la perſona diſpoſto al tuo loco

to

tu pigliarai prima una salvietta piegata in dui doppie sopra la mano manca, e pigliando il coltello picciolo nella mano dritta, tu pigliarai con le due dita la ostrega, e la ponerai nella mano manca sopra la salvietta per non la toccare, & per non te imbrattare la mano, alzando tutte due le mani alte dal piatto, & con la punta del coltello tu aprirai l'ostrega, serbandoti nelle mani quella parte doue sarà il buono dell'ostrega, & l'altra parte ponerai in vno piatto apparecchiato per tal effetto, tenendo ben ferma l'ostrega nelle mani cosi alta dal piatto, tu li spiccarai con il taglio del coltello la parte di dentro, & poi con la medesima mano del coltello con dui dita la ponerai con gratia sopra un tondo; & di questo modo andrai seguitando sino che hauerai finito, ponendone quattro, o cinque per tondo, buttandoui sopra l'orlo del tondo pe pe, & sale, lo darai al tuo signore, & questo bastarà in quanto alle ostreghe, le quali solo uanno aperte, & spiccato il buono di dentro.

Come si trincia il Granchio di Mare. Cap. LXIII.

IL Granchio grosso di mare prima si cuoce allesso, & volendolo trinciare tu pigliarai la forcina & il coltello mezano, & con l'vna & l'altra punta tu uoltarai il granchio con li piedi di sopra uoltando il capo uerso la tua mano manca, ponendo la costa del coltello al trauerso del corpo del granchio per tenerlo meglio fermo, & imbroccarai quello giusto nel mezo della coda spingendo bene la forcina adentro tanto che tu senti che quello stia ben fermo nella forcina, voltando la cocchia di sopra alzandolo un poco in alto, spingendolo innanti ponerai la punta del coltello dal canto di drieto sotto la cocchia voltando il granchio con i piedi disopra senza mouere il coltello, calcando poi quello dabasso alzando la forcina in alto la cocchia facilmente si spiccarà, la quale farai restare sopra il tondo, che tu deui hauere sotto le mani. Hora ti restarà tutta la parte del corpo ne la forcina con li piedi attaccati, all'hora tu con la punta del coltello ne leuarai tutta la parte buona del granchio, parte biancha & parte gialla, & quelle sono le sue oua, facendo l'uno & l'altro cadere dentro la cocchia nel medesimo tondo, sbroccando dipoi il rimanente, di poi tenendo con le due dita della mano della forcina la cocchia del granchio, & con la punta del coltello ne spiccarai tutta quella parte di buono, che sarà attaccato, & con gratia meschierai ogni cosa insieme buttandoui con la punta del coltello di sopra sale, & pepe, & con un poco di sugo di melangole lo farai scaldar bene sopra le brase; ma il piu delle uolte queste si sogliono far acconciar dal cuoco, ouero dal credenziero, & le sue zampe grosse si sogliono rompere, & quello di dentro lo batteno con il coltello, & meschiano insieme cō l'altra parte nella medesima cocchia di sopra, & acconci in questo modo sogliono essere molto buoni, ma io non ho uoluto restare di ragionare di questo, accioche

che se per sorte ne fosse posto in tauola al tuo signore, tu sappi come tu deui fare per volerlo trinciare.

Come si trincia il granchio di Acqua dolce. Cap. LXIIII.

VOlendo trinciare il granchio di acqua dolce, ouero di fontana delli duri, e non delli teneri, à questo tu pigliarai la forcina & il coltello picciolo, & voltarai il granchio con li piedi di sopra, & posarai la costa del coltello sopra esso, & lo imbroccarai nella coda, spingendo la forcina bene tanto che tu senta che il granchio sta fermo; dipoi tu lo leuarai in alto, spingendolo vn poco inanti, & con la costa del coltello verso te ne farai cadere tutti li piedi da tutte due le bande, salue le due zampe grosse, lequali lassarai attaccate al granchio, acciò se piacesse al tuo signore, dapoi tu voltarai la forcina con il granchio verso la tua mano dritta con la cocchia di sopra, & con il taglio del coltello aiutandoti con il dito grosso, tu tagliarai d'intorno intorno la cocchia talmente che tu vedi che quella sia tutta spicca di netto, tenendo poi ferma la forcina, & con la punta del coltello ne farai cadere la cocchia di sopra che facilmente si leuarà per il taglio datoli prima d'intorno, doue il granchio ti restarà netto, & tutta la parte del buono scoperta, & quello poi con la punta del coltello leuarai della forcina, ponendolo sopra il tondo, & di questo modo andrai facendo di mano in mano, ponendone tre, ò quattro per tondo, e buttandoui il sale, lo darai al tuo signore, & questo bastarà in quanto al trinciar delli granchi duri di Acqua dolce.

Come si trincia il Rizzo di Mare. Cap. LXV.

IL Rizzo di mare è apunto come sono quelli, doue nascono dentro le castagne, ma sono rossi, & si mangiano cosi crudi; A questo tu pigliarai la forcina mezana & il coltello mezano, & lo imbroccarai giusto nel mezo della bocca, laquale sarà come la parte del gambo doue stà attaccato il rizzo del castagno, & dipoi lo leuarai in alto piegandolo verso la tua mano dritta, & con la costa del coltello darai al trauerso di quello girando la forcina intorno tanto che tu l'habbi rotto di netto come se tu volesti rompere vn'ouo al trauerso, laqual crosta, o cocchia per essere tenera si rompe come vna noce, che habbia la cocchia sottile, dipoi con la punta del coltello ne leuarai la parte di verso la punta, & il buono che vi sarà dentro sarà rosso, ilquale deue restare attacato alla medesima cocchia, & cosi rotto in due parti si pongono sopra il tondo; & quella parte di buono si suole mangiare cruda col pepe, & sugo pe melangole; & alcuna volta si sogliono cosi spaccati in due parti ponere sopra

pra la braſa, & alcuna volta anchora ſi cuoceno ne l'acqua come li gambari intiegri, ma nel volerli rompere, non vi è il miglior modo di queſto che imbroccarlo nella bocca, & romperlo con la coſta del coltello, queſta ſorte di peſci ſi mangia di rado, pur queſto ſarà il modo de trinciarlo.

Come ſi trincia il gambaro di Fontana. Cap. LXVI.

LI Gambari di acqua dolce ſono tanto generali che ogni uno li conoſce, ma ve ne ſono de groſſi, che quando ſono mangiati freſchi, ſono per eccellentia buoni; Volendoli adunque trinciare, non ti ſarà dibiſogno di adoperarui la forcina, che per la picciolezza ſua non li potreſti imbroccare, adunque tu pigliarai ſolo il coltello picciolo nella mano dritta; & un capo della ſaluietta ponerai ſopra la tua mano manca, per non toccare il gambaro con le mani, & coſi con gratia tu pigliarai il gambaro con la mano che tu hauerai il coltello, & lo ponerai nella manca coſi con la ſaluietta, & voltarai la coda di ſopra & li piedi da baſſo, facendo che il deto groſſo della mano manca ſtia diſteſo dentro per il lungo della coda, & con le due dita della mano del coltello amaccarai tutta la cocchia della coda, & dipoi che q̃lla ſara cotta la leuarai con le medeſime dui dita, tenendo ben fermo il gambaro, laqual ſcorza buttarai nel piatto; hora ti reſtarà il gambaro, con la coda netta dalla ſua ſcorza; poi con il deto longo della mano dritta alzarai, o ſpiccarai vn poco la cocchia dalla teſta, voltandola verſo te, vi cacciarai con preſtezza dẽtro la punta del coltello, ilquale deui ſempre tenere nella mano, ne leuarai il gambaro, & con eſſo lo ponerai con gratia nel tondo; & queſto ſarà il primo modo del nettare il gambaro. L'altro modo ſarà, netto che tu hauerai la coda del gambaro, per che in ogni modo quella prima ſi netta, tu ne leuarai la cocchia della teſta, reſtando la coda attaccata al buſto inſieme con li piedi, & dipoi con la pũta del coltello lo leuarai della mano manca, & lo ponerai nel tondo; & queſto ſarà il ſecondo modo de mondar il gambaro; Il terzo & vltimo modo ſarà; netto che tu hauerai la coda del gambaro come diſſi di prima; tu ponerai il dito longo della mano del coltello ſopra la cima della coda, piegando la punta del dito innanti, ſtringendo con eſſo la coda & la cocchia della teſta inſieme, tirando quella verſo di te; & con la mano manca tenerai forte la parte del corpo & li piedi inſieme, doue la coda cacciata nella cocchia della teſta, ne leuarai con molta facilità, la quale con la medeſima mano ponerai nel tondo; & queſti ſaranno li tre modi che tu deui tenere per mondare li gambari; doue ſtarà poi in tua elettione di mondarli come à te piacerà, ponendone quanti à te piacerà ſopra il tondo del tuo ſignore, facendoli dare con eſſi aceto, ſale, & pepe, & queſto è la ſua trincha; & queſto baſtarà in quanto à l'hauerti moſtro come ſi mondano

dano

dano li gambari d'acqua dolce, ouero di fontana. Vi sono di molte altre sorte pesci freschi, & salati, de qual io non ho voluto ragionare, per non venir a fastidio alli lettori, perche delli pesci salati questi si cuoceno, & se acconciano alle credenze da credencieri; delle altre sorte poi de lequali io non ho fatto memoria, crederò che sarà à bastanza di quello che io ho ditto, perche nel trinciare de pesci non vi vole molto sapere, perche malamente in quelli si puole osseruare regula alcuna. Adunque io farò fine parendomi di hauer ditto à bastanza de pesci.

Come si trincia, e si acconcia l'ouo da beuere.

VOlendo acconciar l'ouo da benere al tuo signore, piglia la forcina a triãgolo molle, dellaquale te ho fatto fare qui il modello aposta p tal effetto, & lo imbroccarai con essa, spingendo in su l'anello e ha detta forcina in mezo, leuarai l'ouo in alto, & cõ il cortello picciolo da frutti lo romperai attorno attorno, e con la punta del cortello ne leuarai quella cimetta che è sopra alla rottura: piegando un poco la forcina verso il tondo che te starà sotto la mano dritta, tenendo il cortello à trauerso l'ouo, acciò non caschi il torlo, ma solo il bianco, poi con la punta del cortello vi buttarai il suo sale, ouero zuccaro o canella cõforme al gusto del tuo signore, e poi lo ponerai nell'ouarolo, se ve sarà e se nõ ue fusse, lo porrai subito sopra la saliera, qual porgerai innãzi al tuo sig. ò à chi sarà debisogno, e cosi farai di mano in mano à tutte l'oue da beuere:

Hauendo io ragionato assai à bastanza come si trincia tutte le sorte pesci piu necessatij; hora ragionaremo del modo che si deue tenere nel imbroccare & trinciare tutte le sorti frutti, & prima diremo del Mellone, per essere quello il Re de'frutti.

Come si trincia il Mellone. Cap. LXVII.

IL Mellone e massime in Italia è opinione, che sia il meglior frutto che si magna, massime quando sono della bona sorte, & che sono poi mangiati al suo tempo; Volendolo adunque trinciare, tu pigliarai la forcina, & il cortello picciolo; ma nõ già quello dalle frutte, perche nõ ti seruiria per la sua curtezza, & questo sarà in quanto alla forcina, & il cortello che deui adoperare. Ma nota che molte volte sono portati li melloni in tauola quando vengono le viuande doue che il trinciãte malamẽte hà commodità di assaggiarli tutti per accapparne il migliore per dare al suo signore, & molte volte auuiene ancora; che in quella confusione de tanti, in cambio de darli il buono, se li dà il più tristo; & però sarà bene, che tenghi l'ordine che da me tu intenderai; Io uoglio adunque

prima di poco che sia portata la viuanda, che si facciano venire li melloni al la credēza, & assiggiarli tutti; & di quelli accapparne uno, o dui, li megliori, & quelli farli coprire con vna saluietta bianca, & poi farli ponere in tauola dal scalco, quando saranno portate le altre viuande; venuta l'hora del trinciare il mellone, tu tenerai l'ordine che tu intenderai; In dui modi si possono trinciare li melloni; il primo modo sarà di pigliare il mellone cosi integro nella man mā ca, e facendolo posare nel piatto, voltando la parte del fiore di fuori; & con il taglio del coltello leuandone le fette ad vna ad vna, tenēdole nella man manca, leuandone prima le anime con il coltello, cimādo la fetta da ambedui li capi, & con vn taglio spiccando la parte bona dalla scorza, ponendoli poi sopra li tō di ad vna ad vna; & questo è il primo modo nelquale non si adopera forcina. Il secondo modo sarà di pigliarne prima la forcina & il coltello nelle mani, pi gliando il mellone nel piatto, lo cimarai da tutti dui li capi, cimato che sarà tu voltarai la parte del fiore verso di te, & imbroccarai il mellone in una delle fette, nel mezo giusto del colmo della fetta, spingendo la mano in fuora, voltan do la punta della forcina verso di te, & di quello modo imbroccarai la fetta del mellone per fianco, spiccandola con dui tagli, la leuarai in alto, facendo guarda re un poco verso di te, ne leuari dtutte le anime con la punta del cortello, vol- tando poi la forcina inanti tenendola ben dritta, & ferma, cō il taglio del corte lo verso te con vn taglio seguito ne spiccarai la parte bona dalla scorza, ma nel fine del taglio che sarà verso la parte del fiore, guarda di non tagliarla di sotto, accioche la parte del buono non ti cada della forcina, ma tu tirarai il col tello per fianco, & con il taglio volto dabasso darai tre, o quattro tagli per il trauerso della fetta, incominciando dalla banda del fiore, finendo alla parte del petigone, ponendo poi la punta del cortello nel mezo della scorza per fianco con il taglio verso te spingendo in fuora, tu desimbroccarai la fetta, spingēdola vn poco in fuori cō l'uno delle due dita della mano della forcina, laqual fetta cosi trinciata ponerai cō la punta del cortello sopra il tondo, dipoi cō buona gra tia vi buttarai il sale, e lo darai al tuo signore; ritornādo poi di nuouo à imbroc care l'altra fetta nel modo di prima, la spiccarai con un taglio solo, leuandola in alto & nettandola dalle anime, le darai il suo taglio cominciando dinanzi dalla banda del fiore, cacciando la punta del cortello per fianco nella scorza la fetta desimbroccarai senza darli li quattro tagli disopra, & di questo modo andrai seguitando di trinciare tutto o parte del mellone, secondo ti fara dibiso gno: & questo ti bastarà in quanto al trinciare il mellone.

Come si trincia ogni sorte Mele. Cap. LXVIII.

L*E Mele sono di diuerse sorti, ma siano di qual sorte si voglia, volendola trinciare, tu pigliarai la forcina & il cortello picciolo, dico picciolo fatto*

à posta

a posta per le frutte, ilquale non deue tagliare dal mezo in dietro; auertendo bene nel pigliarlo ne le mani, che tu possi col dito lũgo arriuare alla punta del coltello, & questo si fa per potere bisognando mandare con quello la metà fuora della forcina; tu te ponerai adunque il piatto, o la tazza dalle mele accommodato a canto alla tua mano manca, ponendoti con la persona giusto al tuo luoco; & con gratia con la punta del coltello tu imbroccarai la mela per fianco, uoltando la mela con il fiore da basso, & la forcina ponerai nel mezo del pecollo, & cosi imbroccata la leuarai in alto con gratia, & dapoi tu la cimarai dalla parte del fiore tutta di netto, spingendo la punta della forcina inanti con la mela, & con il taglio del coltello uerso te ne mondarai la scorza della mela sottilmente cominciando dal canto del fiore, venendo con il taglio seguito sino da basso a canto il pecollo; & cosi andarai girando intorno la mela; & di mano in mano ne mondarai tutta quella senza spiccarui punto della sua scorza; ma l'ultimo taglio che tu li darai, entrarai sino a canto alli branchi, piegando un poco la mela inanti, tenẽdo il dito grosso sopra la scorza de l'ultimo taglio, calcandolo sopra la lama del coltello, spingendo la mela in fuora quella leuarai della forcina, leuando poi un poco la mela in alto, uoltandola con la parte del fiore di sotto, uoltando in alto la punta della forcina, tu ui imbroccarai la mela; & senza leuarne mai il coltello doue staua prima, tu finirai di tagliarne tutta la scorza di netto, auertendo di dare quello taglio di sorte, che tutta la scorza resti attaccata insieme, laquale ponerai sopra il tondo, che tu hauerai sotto la mano con la parte del fiore uolta di sopra, uoltando poi la punta della forcina da basso, la mela cosi mondata tu ponerai nella sua scorza, & senza leuarne la forcina con il taglio del coltello uolto di sotto darai dui o tre tagli alla mela, & di questo modo andarai facendo di mano in mano secondo che ti sarà dibisogno; & questo sarà il modo che si deue tenere nel uolere trinciare una mela.

Come si trincia una Pera, sia di qual sorte si uoglia. Cap. LXIIII.

ANcora che io habbia ragionato a bastanza del modo che si deue tenere per imbroccare & trinciare la mela; a tal che facilmente si potra lassare di raggionare de la Pera, ꝑ andar quella quasi imbroccata e trinciata in uno medesimo modo; ma per essere la pera un frutto tanto gentile, & aprezzato molto, non ho uoluto restare di ragionare di esso, se non per altro, almeno per mostrarti un'altro modo de imbroccare, & de trinciarlo ancora; Volẽdo adunque trinciare la pera, sia di qual sorte si uoglia, tu pigliarai la forcina picciola, & il coltello picciolo delle frutta, & con la pũta del coltello tu infilzarai la pera; ma nota che in dui luochi potrai ponere la punta del coltello; l'uno sarà

di sotto à canto il fiore, alzando il pero in alto con il picollo disopra; hauendo poi la forcina con li branchi uolti disopra & con buona gratia tirando la pera da basso la imbroccarai nel mezzo del fiore nella forcina; l'altro modo sarà di ponere la punta del coltello nel mezzo della pera p il fianco, ma che il taglio guardi in fuora uoltãdo la parte del picollo disopra, tenẽdo la punta della forcina uolta di sopra alzando un poco la pera in alto, con gratia la imbroccarai nella pũta della forcina giusta nel mezzo del fiore, facendo che il picollo resti disopra; & ogni uno di questi dui modi, che tu imbrocchi, starà bene, purche tu lo facci con gratia, dipoi cõ il taglio del coltello uerso te, tenendolo sempre nelle mani di sorte che tu possa ariuar col dito alla pũta, & cõ il primo taglio tu cimarai uia il picollo di netto, tirandolo poi col taglio uerso te, sottilmẽte ne mondarai la pera girãdo di mano in mano la forcina, p accõmodare la pera al taglio del cortello, auertẽdo sẽpre a far di modo, che tu nõ spicchi pũto della scorza; mõdato che tu hauerai la pera sopra la forcina cõ la parte del picollo di sopra, tu darai tre, o quattro tagli alla pera dal picollo sino da basso cõ il girare la pera intorno, ma darai ogni taglio de sorte, che tu nõ spicchi niẽte; dapoi cõ pstezza cacciarai la pũta del cortello ne la pera a cãto la forcina, & cõ il dito grossò della mano della forcina, tu spingerai un poco la pera in fuora, e la desimbroccherai, la qual ti restarà sopra la pũta del cortello, & con gratia spingerai la mano del cortello inanti, ponerai la pera sopra il tondo, & cõ il dito lũgo la spingerai fuora del cortello, e la farai stare nel medesimo tõdo; & di q̃sto modo andarai facendo sino che tu hauerai finito di trinciare tutte, o parte di q̃lle che sarãno dibisogno. Et q̃sto sarà a bastãza per hauerti mostro il modo, che si deue tenere nel imbroccare, & trinciare la pera; Vi sono ancora de molti altri modi p trinciare le pera, delli quali nõ ho uoluto parlare parẽdo a che non ui sia il piu bello di questo, volendola trinciare sopra la forcina.

Come si trincia il Cardo. Cap. LXX.

IL Cardo è noto à ogni uno, & sono molto buoni quando sono delli spinosi, et che poi sono bianchi, & ben fatti; & ancora che questo si ponga nel numero de frutti, non è però altro che una sorte de herba, che fa le fronde grosse & spinose; le quali sotterandosi poi al suo tempo diuengono bianche, & si mangiano dopo past o in cambio de frutti; & uolendoli mangiare, prima se li leuano le fronde triste d'intorno lassandole solo quelle piu bianche, nettandole poi il suo pedicone d'intorno dalla terra, & da tutta la parte trista, tagliandoli poi il gãbo al trauerso de netto per poterlo meglio imbroccare nella forcina. Volendo adunque trinciare il cardo, tu pigliarai la forcina mezana & il cortello picciolo voltando il cardo, che il gambo guardi uerso la tua mano manca, pigliando con la mano doue tu tieni il cortello, la saluietta, la quale spiegata un

poco,

poco tu pigliarai il cardo al trauerso, fermandolo nel medesimo piatto per non lo toccare con la mano, & con la forcina tu imbroccarai il cardo nel mezzo dell'ultima parte del pedicone, spingendo tanto la forcina adentro, che tu sẽta con la mano che quello stia ben fermo, ritornandoti la saluietta su la spalla, ponendoti giusto con la persona, con gratia tu leuarai il Cardo in alto, facendo che la punta delle foglie resti di fuora, laquale uoltarai un poco uerso la tua mano dritta, & con il coltello darai un picciolo taglio a ciaschaduna foglia, girando come farà dibisogno la forcina intorno; & con la punta del coltello tutte le foglie di sopra farai cadere nel piatto, lassandoui solo quelle foglie piu picciole, le quali deuono restare attaccate al gambo; leuato che tu hauerai tutte le foglie tu spingerai il Cardo con la punta delle foglie inanti, & cõ il taglio del coltello uerso te, tu nettarai il pedicone del cardo, andando tanto adentro che tu scuopra tutta la parte tenera, & biancha del gambo, dipoi tu uoltarai il taglio del coltello in fuora, & con destrezza sottilmẽte mandarai intorno intorno tutte le foglie, sempre spingendo il taglio del coltello inanti, cimandoli poi nel fine la cima delle foglie; netto che tu hauerai il cardo sopra la forcina, tu andarai con il taglio del coltello alla punta delle foglie, entrando in esse col taglio verso te, lo spaccarai iu dui, o tre parte, tagliando quelle al trauerso a canto alla pũta della forcina, facendole cadere nel mezzo del tondo che tu hauerai sotto la mano, e buttandoui il suo sale e pepe lo darai al tuo signore; & di questo modo farai quando uorai trinciare il cardo: Volendo poi nettare le foglie, che tu ne leuasti prima, tu ti ponerai la saluietta cosi piegata sopra la man manca sẽza la forcina; & con la punta del coltello imbroccarai la foglia del cardo nel mezzo ponendola ne la mano manca sopra la saluietta, per non la toccare, & la foglia piglierai nella cima, & poi con gratia col taglio del coltello uerso te, intaccando nella foglia sottilmente, quelle soprasicie tirando uerso te ne leuarai per fino a canto alla mano; mondato che tu hauerai la foglia: tu ponerai la punta del coltello nel mezzo di essa, la riuoltarai capo piedi, ripigliãdola pur nel mezzo della saluietta, uoltando la punta della foglia disopra, nettando la parte di dentro con la punta del coltello, ouero cõ uno capo della saluietta, uoltando la punta della foglia un poco inanti, & darai un taglio del coltello al trauerso di quella, senza tagliarla di netto, à canto la mano, ponendo la punta del coltello in quella parte disopra tagliata, calcando dabasso quella ne leuarai, doue la foglia del cardo ti resterà monda da ogni tristitia nella mano della saluietta, la quale imbroccarai con la punta del coltello con gratia, e la ponerai sopra il tondo, & di questo modo andrai facendo fino che tu hauerai finito di trinciare tutte le foglie: Et questo sarà il modo che si deue tenere nel uolere trinciare il cardo sopra la forcina.

Come si trincia il Carcioffolo. Cap. LXXI.

IL carcioffolo è un frutto noto ad ogni uno; & sono molto buoni quando sono gioueni, & freschi, & si possono mangiare in diuersi modi. Volendolo adunque trinciare, tu pigliarai la forcina picciola & il coltello picciolo dalle frutte; & prima tu imbroccarai quello disopra nel mezzo delle foglie apunto, & mã darai la forcina tanto adentro, che tu arriui nel torso del carcioffolo, leuandolo poi in alto, ponendoti con la persona al tuo segno; & con bella gratia li taglia rai il gambo di netto sino à canto il torso un mezo dito in trauerso, & dipoi uoltarai la punta della forcina uerso te; & con il taglio, & con il dito grosso ne leuarai quelle foglie disopra tanto che tu scopri quelle foglie buone & tene re, nettando ben tutto il torso di ogni bruttura; netto che tu hauerai il carcioffo lo sopra la forcina; tu ponerai la punta del coltello per fiãco nel mezzo del car cioffolo, & quello leuarai della forcina: riuoltando il gambo di sotto & quello imbroccarai apunto nel mezzo, ma per fermarlo meglio tu posarai il carcioffolo con la punta delle foglie sopra il tondo & di nuouo uoltarai la punta del la forcina in alto, & con il coltello & con il dito grosso ne leuarai tutte le foglie tenere, ponendole intorno il tondo con gratia; & la parte ultima che saranno le foglie piccine, quelle cimarai uia di netto, ponendole con la punta del coltello nel mezzo del tondo, il torso poi nettarai da quelli peli di mezzo, & ogni altra tristitia che li fusse restata, tagliando in due parti, ouer cosi intiegro con la pun ta del coltello leuarai della forcina, ponendolo nel mezzo del tondo, e buttando sale & pepe, lo darai al tuo signore. Ma se il carcioffolo sarà cotto, nõ lo potre sti leuare in alto, ma solo lo imbroccarai nella forcina pur ne la cima delle foglie triste disopra, ponendolo poi con il pedicone nel mezo del tondo senza leuarne la forcina; & le foglie andrai allargando d'intorno, & quella parte delle foglie con un picciolo taglio, quelle leuarai con la forcina ponendole sopra l'or lo del tondo, leuandone poi con gratia tutta la parte trista del mezzo del torso lo lasarai stare cosi fermo, doue il carcioffolo parerà una rosa aperta: e d'in torno buttandoui il sale e pepe lo darai al tuo signore & di questo modo farai uolendo trinciare il carcioffolo cotto & crudo sopra la forcina: Lasciamo anda re che ancora ui sono molti altri modi per trinciarlo, quali io li ho tralasati per non esere troppo longo, perche quello che io ho detto sarà à bastanza.

Come si trincia il Persico. Cap. LXXII.

IL Persico è un frutto eccellentissimo quando sono della buona sorte: Volendolo adunque trinciare, tu pigliarai la forcina picciola & il coltello delle

frut-

frutte, & con la saluietta & con la mano tu aprirai la forcina di sopra allargã do l'uno branco dall'altro; & questo si fa per potere meglio imbroccare il persico, come intenderai; pigliato che tu hanerai la forcina, & il coltello, come si deue ponendoti sempre con la persona al tuo loco, tu voltarai con la punta del coltello il persico con la parte del fiore di sopra & quello imbroccarai, facendo che l'uno de branchi vadi da vna banda, & l'altro dall'altra dell'osso del persico, li quali branchi facilmente entraranno hauendoli qui di sopra come dissi che facesti; & spingerai tanto la forcina dabasso, che tu senti che sia attaccata nell'osso del persico, ilquale leuarai in alto, ma lo farai piegare verso la tua mano dritta; & con la punta del coltello, accompagnato con il dito grosso tu incominciarai dal canto del fiore; cioè da quella parte che imbroccasti, & poi sottilmente entrando nella scorza, venendo sempre voltando la forcina intorno trinciandone la scorza sottile venendo a finire l'ultimo taglio di sopra nel luoco del pedicone; ponendo poi la punta del coltello nel mezzo del persico per fianco quello con gratia leuarai della forcina, e ponendo nel mezzo del tondo lo darai al tuo signore senza leuarli la scorza; & se per caso bisognasse che tu lo trinciasti in fette, senza imbroccarlo solo li leuarai tutta la scorza, spingendo la forcina con il persico innanti; & con il taglio del coltello uerso di te ne tagliarai il persico in quattro fette facendole cadere nel mezzo del tondo o della tazza, ponendo con esso l'osso del persico facendoui buttare del uino di sopra se piacerà al gusto del tuo signore. Et questo a me pare assai bel modo nel uolere trinciare il persico.

Come si trincia la scaffa, o faue fresche. Cap. LXXIII.

LE scaffe fresche cosi in tegole si sogliono quasi sempre acconciare alla credenza del credentiero, ma se per sorte toccasse al trinciante, tu pigliarai la forcina picciola & il coltello picciolo delle frutte; & con la mano del coltello; & con la saluietta stringerai li branchi della forcina insieme di sorte che nello imbroccare la scaffa, o tegola, o scornicchia della faua non entra nel mezzo delli branchi: ma tanto stretta che imbrocchino la tegola, e la si tenga ferma in essa; hauendo serrato li branchi della forcina insieme, tenendo quella & il coltello nelle mani, stando disposto con la persona, tu ponerai la punta del coltello nel mezzo della scaffa per fianco uoltando il taglio di fuori, alzandola nn poco alta dal piatto ponerai la forcina nel mezo della scaffa per fianco, o per sbiasso, calcandola uerso la punta della forcina, la scaffa imbroccarai facendo che il pedicoue guardi disotto uerso di te; & alzarai la forcina in alto, & con il taglio del coltello uerso di te ne leuarai con un taglio solo seguito tutta la parte disopra della scaffa, tirando uerso te; & senza leuarne cosa alcuna di essa scorza, ponerai la punta del cortello nel mezzo della scaffa con il ta-

glio uerso te spingendo in fuora, la scaffa leuarai della forcina, ponẽdola nel me zo del tõdo che tu hauerai sotto la mano, et di q̃sto modo andrai seguitãdo ponẽdoui otto ò dieci tegole ꝑ tõdo, è buttãdoui il suo sale, le darai al tuo signore; & q̃sto sarà il modo, che tu deui tenere nel trinciare la scaffa sopra la forcina.

Come si trincia il Melangolo Cap. LXXIIII.

LE Melangole sono de due sorti, delle forti, & delle dolci, le forti vanno trinciate in un modo, & le dolci in un'altro modo. Volendo adunque trinciare il melangolo tu pigliarai la forcina mezana & il coltello picciolo, & incominciando prima dal melangolo dolce tu imbroccarai il melangolo con la punta del coltello per fianco, & lo uoltarai con la punta del picollo di sopra, & quiui lo imbroccarai giusto nel mezo del picollo, lo leuarai in alto con gratia, cimandolo, di sopra come facesti la mela, ma tanto a basso che tu scuopri il spigolo del melangolo, dipoi con il taglio del coltello uerso di te, ne uerrai mondando uia tutta la scorza come si monda la mela, scoprendo tutto il spigolo del melangolo d'intorno, girando sempre il melangolo intorno per accommodarlo al taglio del cortello; netto che sarà tutto di sopra, disotto, & d'intorno, tu spingerai la forcina innanti, & con il taglio del coltello uolta da basso ne tagliarai tutti li spigoli del melangolo ad uno ad uno con darli dui tagli per ciascuno, li farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano, di sorte che nella forcina ti restarà solo tutta la parte trista di mezo del melangolo, la quale buttarai uia, & la parte buona darai al tuo signore facendoli buttare sopra essi dell' acqua fresca, et di questo modo trinciarai il melangolo dolce. Et per uoler poi trinciare il melangolo brusco, tu ponerai la punta del coltello nel mezo del melangolo uoltandolo di modo che tu lo imbrocchi con la forcina giusto nel mezo; ma che l'uno de branchi guardi uerso il fiore, & l'altro uerso il pedicone. & dipoi lo leuarai in alto, voltando il taglio del coltello uerso di te, tu cimarai un poco il melangolo nel mezo, la scorza di sopra, & con il taglio del cortello uerso te entrarai fra li dui branchi della forcina, tagliando il melãgolo al trauerso in due parti, & dipoi ponerai la punta del coltello in una delle due parti, e spingendola in fuora la leuarai della forcina, ponendola nel tondo, & il simile farai dell'altra parte, & di questo modo farai ogni volta che tu vorrai trinciare il melangolo in dui parti per struccarlo, o spremerlo doue piacerà al tuo signore, & questo sarà à bastanza in hauerti mostro come si trincia il melangolo sopra la forcina; Vi sono ancora di molte sorte & qualità de frutti, delliquali io non ho voluto ragionare per non essere troppo longo, & anchora perche à me non pare che importi molto, perche solo ho io voluto ragionare de quelli che sono più necessarij, & che più si costumano de trinciare alle tauole de gran signori.

IL FINE.

AGGIVNTA
FATTA AL TRINCIANTE DEL CERVIO

DAL CAVALIER REALE FVSORITTO DA NARNI,

TRINCIANTE DEL'ILLVSTRISS. ET REVER. SIG. CARDINALE MONT'ALTO.

IN VENETIA,

Appreſſo gli Heredi di Giouanni Variſco.

M D XCIII.

AL L'ILLVSTRISS.^MO
ET REVERENDISS.^mo
SIGNOR MIO PATRON COLENDISSIMO

Il Signor Cardinal Mont Alto.

L'OPERA di Vincenzo Ceruio ch'io mandai gli anni passati in luce sotto il titolo del Trinciante, è così stata accetta nella vniuersale, che per lo spacio grande, & per lo mancamento, che hormai se n'ha, mi son resoluto, per vbbidire à molti mie patroni, & amici, che me ne faceuano instanza, ristamparlo di nuouo. Nella qual cosa imitando nel grado mio lo stuolo di quei tanti virtuosi, che V. S. Illustr. tutto il giorno, quasi in seminario, và abbracciando sotto la magnanima protettione, & amoreuole familiarità di sua casa, de' quali ciascuno nella sua professione si và sempre auanzando, sì per la proprietà della virtù, come per la benignità con la quale ella viuamente gli alletta, & dolcemente gli stimola; Ho ripulito in varij luoghi, l'opera stessa del Trinciante, & fattoli vna nuoua Aggionta di molti auertimenti & inuentioni, se non sottili per studio, almeno vtili per la nouità, credendomi di dare al mondo cose non più tocche da altri in questo particolare. Hora in tal nuoua, & accresciuta forma ridot-

ta

ta la consagro al chiaro nome di V. S. Illustriss. Et se bene la picciolezza del dono dourebbe da vna parte spauentarmi, riguardando all' Illustriss. persona di V.S. tuttauia la grandezza dell'animo suo accompagnata dalla begnina, & generosa natura sua m'assicura dall'altra, che ella sia per accettarla con quell'istesso affetto, con che si compiacque di fauorirmi chiamandomi al suo seruitio; Et che à guisa di nuouo sole, come le alte torri, & ampi palazzi de' più sublimi, & nobili spirti illustra, & fa belli con lo splendor de' raggi suoi, così non sia per isdegnare di drizzare la vaghezza & virtù de' medesimi raggi sopra l'humili capanne, & vili tugurij de piu semplici, & rozzi ingegni. Et appagandomi in questo pensiero, supplico V.S. Illustriss. a gradir la deuotion dell' animo mio, mentre con ogni humiltà me le inchino, & le prego dal S. Dio compita felicità.

Di V. S. Illustriss. & Reuerendiss.

Humilissimo & obligatissimo seruitore

Reale Fusoritto da Narni.

RAGIONAMENTO DEL CAVALIER REALE FVSORITTO DA NARNI

CON GIO. BATTISTA FVSORITTO SVO scolare & nipote hoggi Trinciante del Illustriss. Signor Cardinal San Marcello.

ER *hauermi tu detto più & più volte, che molti gentil'huomini di questa professione del Trinciante aspettano con molto desiderio l'aggiunta che io haueuo incominciato à fare al primo libro del Trinciante. Pero con questa occasione d'hauerlo à dedicare all'Illustriss. & Reuerendiss. Sig. Cardinale* ALESANDRO PERETTI. *Card. Mont Alto mio Signore & Padrone, poiche m'ha fatto gratia di chiamarmi à suoi seruigi, mi son risoluto di dar fine all'opera con quel meglio & più breue modo che il mio basso & rozzo ingegno mi detterà; Et in prima io ti dirò, che inquanto al Trinciare delli carni, vccelli, & pesci, mi pare che sia detto à bastanza nel primo libro; Però doppo che hauerò detto delli banchetti & nozze, & il modo che si è tenuto, & che si deue tenere in recettare vn* PAPA, *vn Rè, & qualsiuoglia gran Prēcipe con alcuni Cardinali & con tutta la sua corte, & famiglia, ti mostrerò ancora come si deuono trinciare alcune cose nouamente ritrouate da me, come dire cardi, Carcioffi, Pere, & Mele, & Gambari come al suo luogho se dirà, con aggiungerui anco in figure la vera foggia de cortelli, & forcine, che hoggi si vsano, con alcuni ferri da cauar la medolla con facilità da qualsiuoglia osso, con le figure d'vn bellissimo giardino, che si trouerà sotto la tauola del banchetto doppo che se sarà desinato, con vna peschiera in mezzo à detto giardino, nella quale vi sarranno dentro pesci de diuerse sorti, Rane, Tartarughe, & altre cose che le signore Conuitate, doppò che hauerranno colti diuersi vaghi & belli fiori del Giardino, pigliaranno i loro Reticelli, che vi si troueranno apparecchiati, & con essi pescheranno li viui pesci con loro molto gusto, risi, & solazzi. Se ne retireranno nel'*

altre

altre ſtanze, & in vn baleno ſi leuerà via il Giardino, Peſchiera, & ogni coſa; con tanta pollitia, che parerà, che iui non ſia ſtato nulla: Doue che ſubito ſe farran ſentire i ſuoni, & quiui compariranno le dame, & ſi danzerà al ſolito, ſicome al ſuo luogho ſe deſcriuerà il modo & ordine che ſi hauerà a tenere in fare il giardino, & la Peſchiera con tutte le ſue circonſtantie.

BANCHETTO REALE nelle Nozze dell'Eccellentiſſimo Signor Principe di Mantoua, & hora Duca, In Mantua l'anno 1581 del meſe di Maggio.

DOpoi che fu recitata vna belliſſima Comedia con vn belliſſimo parato & vna ſuntuoſiſſima Scena, con varij & beliſſimi Intermedij apparenti, fu aperta vna belliſſima Sala & ricchiſſimamente apparata, oue vi era apparecchiata vna tauola Reale, che s'aſcendeua cinque gradi per arriuare ad eſſa tauola, con vn belliſſimo baldachino ſopra lungo quanto copriua tutta la tauola, la quale era lunga che vi capiuano tredici Segge grande alla Spagnola tutte da vna banda, cioè dalla banda del muro, doue ſedeuano quattro Cardinali, Tre Duchi, Dui Ducheſſe, vn Principe & vna Principeſſa, vn Marcheſe & una Marcheſa, & in capo della tauola ui ſtaua un Trinciante, & uno da piedi, & dinanzi della tauola non ui ſtaua perſona alcuna, accio che queſti Illuſtriſſimi Signori commodamente poteſſero uedere un'altra tauola, che era poſta in mezzo di detta ſala, nella quale ui mangiauano cento gentildonne oltra modo belliſſime, & ricchiſſimamente adornate. Vi erano poi oltre le ricchiſſime Credenze & bottigliarie ordinarie, una proſpettiua di diuerſi bicchieri, Carrafe, & Giarre, & altri belliſſimi Vaſi di Criſtallo di Venetia, che credo ui fuſſero concorſe tutte le botteghe di Morano, & di ciò ue n'era dibiſogno, poiche tutte le Signore Conuitate doppo che haueuano beuuto rompeuano il bicchiere, che teneuano in mano per ſegno di grande allegrezza, & ſi ſentiua alle uolte ſi fatto ſtrepito, che occupaua l'Armonia della perfetta muſica, che ſi udiua dalli quattro chori, che erano in alto nelli quattro cantoni della gran ſala, quali erano ſuoni & uoci ſtupende. Durò la Cena per ſpatio di tre hore d'horloggio, & fu ſeruita la prima tauola à tre piatti con tre Scalchi, & doi Trincianti, con tre ſeruitij di credenza, & tre ſeruitij di Cocina, cioè doi di Carne, & uno di Peſce,

Oui,

Oui,& Latticini. Era la prima tauola apparecchiata con quattro touaglie sottilmente lauorate, & sotto ciascheduna touaglia vi era il suo corame, accio non s'imbrattassero le touaglie, Et il primo seruitio di Credenza era le Insalate grandi lauorate di rilieuo con diuerse fantasie di animali fatte di Cedro, littere di radici, Castelli di rape, muraglie di limoni, adornate di sommate Presciutto sfilato, Bottarghe, Arenghe, Tarantello, Alici, Cappari, oliue, Cauiale, fiori, & altre cose condite; poi vi erano Pasticci di saluaggina à modo di leoni adorati, Pasticci di Aquile negre in piedi, Pasticci di fasani, che pareuano viui, Pauoni bianchi riuestiti adornati con la rota della loro coda, & pieni di fettuccie di Seta & oro di diuersi colori con confetti longhi dorati à modo di Pontali d'oro, che pendeuano da per tutto alli Pauoni, quali stauano in piedi come se fussero viui, con vn profume nel picco acceso de fuoco, & vn motto amoroso tra un piede & l'altro. Vi eranno anco tre statue grande di pasta di Marzapane di altezza di quattro palmi l'una, Et una era il Cauallo di Campidoglio del naturale, l'altra vn Hercule co'l leone, & l'altra un'Alicorno con'l corno in bocca al Drago. Vi erano poi diuerse cose che la tauola era piena, cioè di gielo, bianco mangiare di mezzo rilieuo, Tazze di mostaccioli, Biscotti reali, Pignoccati, Morselletti, Pistaccati, Tortiglioni, Pizze sfogliate, offelle alla Milanese, Ginestrata, Pappardelle alla Romanescha dorate, Salami, Oliue, lingue salate, Pollanche d'India imborracciate con pasta fritta à torno, Pollastrini marinati, vua freschа, Frauole suachate con Zucchero sopra, Visciole, Sparagi grossi cotti con butiro & in più modi: Le Saluiette poi, che doueuamo dir prima, erano mirabilmente lauorate in diuerse foggie con colonne, archi, & trionphi che faceuano bellissima uista con infinite bandirole di diuersi drappi indorate con le armi di tutti li Signori che erano à tauola, li quali erano L'Illustrissimo Signor Cardinal Farnese, L'Illustrissimo Signor Cardinal di Este. L'Illustrissimo Signor Card. de Gambara. L'Illustrissimo Cardinal Signor Vincenzo Gonzaga. il Signor Duca di Ferrara, il Signor Duca di Parma, il Signor Duca di Mantoua, il Signor Principe & la Signora Principessa di Mantoua, la Signora Duchessa di Mantoua, la Signora Duchessa di Ferrara & il Signore Marchese & Marchesa di Massa de Carrara, che in tutto erano numero de tredici, & qui fu data l'acqua odorifera alle mani, & posti à tauola con dolcissimi suoni & canti.

Primo Seruitio di Cocina.

HOrtolani arostiti con una crostata sopra num. 75	piatti	3
Quaglie arostite con vna crostata sopra num. 30	piatti	3
Pollanche d'india arostite num. 6	piatti	3
Animelle stufate con brodetto sopra	piatti	3

Cro-

Crostate di pere moscatele num. 3 piatti 3
Pastici alla Inglese di petto di Mongana con cappari & oliue piatti 3
Capponi impastati coperti di annolini num. 6 piatti 3
Francolini arostiti con fette di pan dorato sotto e sopra con Zucchero & cannella
Pasticci di Vitella battuta, Animelle, Tartufi & rossi d'Oua piatti 3
Sommata integra coperta di sapore di Visciole & salsa Reale con Zucchero & cannella sopra, armata di Pan vnto fatto à lardoni & stecchi di Cannella piatti 3
Torte d'agro di cedro num. 3 piatti 3
Piccioni arostiti coperte di mele appie cotte con Zucchero con foligniati sopra num. 30 piatti 3
Corone Duchali fatte di pasta Reale dorate num. 3. piatti 3
Salsiccie alla Spagnola fatta di pasta di marzapane seruite con panonto sotto & sopra piatti 3
Biancho mangiare in pezzi con Zucchero sopra piatti 3
Mostarda amabile per sapore un per persona piatti 13
Starne impillolate alla francesce con salsa Reale sopra num. 24. piatti 3
Giallo di color d'Ambra fatto a guglie piatti 3

Secondo Seruitio di Cocina.

Piccioni nostrani cioè sotto banca stufati coperti di piselli teneri con la gușcia num. 24 piatti 3
Polli d'India arostiti ripieni d'hortolani & coperti di sparagi grossi cotti nel butiro, Stecchi di Cannella con Tartufi grossi stufati incima num. 6. piatti 3
Pasticci grossi tondi alla spagnola con testici ole di Capretto senz'osso, Animelle, lingue di Vitella in bocconi, Mortadelle Ferrarese grattate, fette di sommata, & Tartufi, Pignoli, Capperini, Oliue, & fatto di pasta frolla con Zucchero sopra num. 3. piatti 3
Tortiglioni ripieni di pignoli & salame grattato piatti 3
Petto di Vitella ripieno in bianco con fiori sopra piatti 3
Crostate di gropponi di Piccioni senz'osso & Ceruellati disfatte con fette di sommata dentro piatti 3
Mezzi capretti allessati ripieni con petrosemolo sopra piatti 3
Pernici di pico rosso incartate arostite num. 24. piatti 3
Tre castelli di pasta Reale pieni di Gigli azzurri & con Aquila grande negra nel mezzo & fuoco artificiato ne i quattro baluardi, che rendeua suauissimo odore à tutta la sala piatti 3

Fasani

Fasani arrostiti fascianati con grani di granati sopra, & salsa Reale sotto nu. 15 piatti 3

Pasticci alla vgheresca di vitella battuta & rosso di oui con Zucchero sopra & fatti di pasta piatti 3

Porchette ripiene arostite con limoni sopra piatti 3

Bollanche d'India allessate coperti di raccioli verdi senza sfoglia numero 6 piatti 3

Mezzi capretti di dietro arostiti con oliue senz'osso sopra & fette di cedro atorno piatti 3

Paste fatte ad arme del Sig. Principe & della Sig. Prencipessa ripiene di crema piatti 3

Bianco mangiare in bocconi longhi con Zucchero & granati sopra piatti 3

Gielo in forma d'oui & in bocconi con lancette di fasani sotto piatti 3

Torte marzapanate con gielo di zucchero sopra piatti 3

Oliue di Spagna con fette di cedro attorno piatti 3

Si leuò via ogni cosa, & si dette l'acqua odorifera alle mani con li suoi stecci profumati, & leuata la prima touaglia col suo curame si partirno le posate con le cacchiatelle, cocchiari, forcine, coltelli dorati con sue saluiette profumate, & in vn tratto li scalchi posero in tauola tutti tre in vn medesimo tempo.

Calamaretti fritti con lupoli fritti sopra & fette di limoncelli mondi col suo sale piatti 3

Triglie marinate con sua marinatura sopra piatti 3

Porcellette cioè storioncini allessati col suo sapor bianco piatti 3

Carpioni accarpionati con fette di limoni sopra piatti 3

Lucci grossi arostiti allo spedo coperti di sparagi grossi fatti sopra piatti 3

Trutte cotte in vino seruite con le saluiette piatti 3

Storione in pasticci caldi piatti 3

Bombo in potaggio con pignoli & capperini & suo fegato sopra con brodetto d'oue piatti 3

Lenguatole grosse fritte con finocchietti freschi sopra & melangoli attorno numero 15 piatti 3

Carpe del lago de Garda cotte in vino acqua & sale, coperte di caccolatti verdi & mondi sopra con pepe piatti 3

Ostraghe acconcie con oglio sugo de melangoli & pepe numero. 150

piatti. 3

Frittata verde fatta con pignoli & dieci oue piatti 3

Crostate di mel'appie num. 3 piatti 3

Fritate bianche grosse fatte con lingue di cinche grosse che prima siano state alleßate piatti 3

Coppi in caße de pasta con latte & oue

Pasta fatta con seringa con mele & Zucchero sopra piatti 3

Oliue, oue fresche, gionchate con Zucchero sopra

Maccheroni alla Romanesca con fette di prouature Zucchero & cannella sopra piatti 3

Foccacine fatte con butiro num. 15 piatti 3

Pasticci di latte, & fegato & oui di storione, & de interiori di spigole & di cefali piatti 3

Arme di pasta fritta con Zucchero sopra piatti 3

Rossi d'oui freschi battutti cotti in Zucchero purificato, che in lingua Spagnola si chiamano Gueuos mesiolas, quale e viuanda pretiosissima piatti 3

Oui mezzi ripieni fritti seruiti con Zucchero & canella sopra, & fette de pan dorato sotto, & attorno.

Zeppole, frappe, & strufoli alla Romanescha, & fonghi di Marzapane del naturale

Noci bianche in vino roßo piatti vno per persona. &c.

Si leuò via ogni cosa, & si dette l'acqua odorifera alle mani, & si leuò la seconda touaglia col suo corame, & subito con prestezza li diligentissimi scalchi posero li frutti in tauola con le posate come dianzi dissi. Pasticci diuersi con diuerse sorti di frutti, Pere, Mele de più sorte, Cascio parmigiano, Marzolino spaccato, Casciotti romagnoli, Raccioli fiorentini, Carcioffi cotti & crudi, Tartufi acconci con oglio sale & pepe, & sugo de melangoli, Castagne cotte alla brascia seruite con sale zucchero & sugo de melangoli, Finocchio fresco, Sparagi stufati con butiro, Cialdoni a scartocci, latte, Mele con Zuccharo sopra, scafi teneri, Piselli teneri con la scorza seruiti con sale aceto & pepe, che siano allessati prima, Mandoline fresche spaccate, Palmette Napolitane, Torte bianche, Torte verdi alla lombarda, Paste diuerse bellissime, Castelli che tirauano tiri, & vsciuano fuori conigli profumati con li coralli alli piedi & sonagliere d'argento al collo, ne vsciuano perdici del becho rosso tagliate l'ali & erano bardate di drappo d'oro, & con vna corona in testa, & vi erano lepretti & vccelletti diuersi con tre naui piene de mazzi di fiori, stecchi, & artegliarie benissimo & artificiosamente lauorate.

Leuato ogni cosa di tauola si dette l'acqua odorifera alle mani, & si leuò la terza

la terza touaglia, & si misero in tauola con prestezza li conditi asciutti & sciroppati con le confettioni; quale erano queste, ma prima Saluiette, coltelli, Cocchiari, & Forcine tutte dorate in tazze d'oro, & d'argento bellissime, che iui ue n'erano in gran coppia.

Limoncelli conditi asciutti
Pere condite aggiacciate
Cedri asciutti conditi
Radiche condite asciutte de Bucolosa, & boragine
Pere moscarole asciutte condite
Lazzarole condite asciutte
Carcioffi conditi asciutti
Melangoline condite asciutte
Persiche condite asciutte
Albricocoli sciroppati
Visciole scrioppate
Pere moscarole sciroppate
Pizze di Genoua
Brugne confette di Genoua
Persicata di Genoua
Mermelada di Portugallo
Cotogno in barattolo di vetro di Bologna
Scattole di giclo romanesche
Confetti grossi muschiati lisci
Seme di melone confetti.
Pistacchi confetti
Naranci confetti
Coriandoli confetti ricci
Pignoli confetti
Libretti di Zucchero
Cauallucci & altri animali di Zucchero fatti da moniche
Finocchio confetto granito
Tre statue di Zucchero alte tre palmi de canna; quale erano queste
Il Cigniale di Meleagro con la frezza in petto
Vn Camello con vn Re moro sopra
Vn Elefante con vn castello su la schiena pieno di huomini armati con archi frezze & sassi in mano
Scattole di canelloni di Bergamo bianchi, & di color di canella numero 15. piatti 3

Scatole di fulignati di diuersi colori.

Scattole d'ossi di persichi fatti di Zucchero di color d'osso di persicho.

Scattole di mandole con la guscia del colore.

Tre Cameli i fatti del naturale carchi di stecchi di canella lauorati, ouero tre Porci Spinosi & in cambio de spine, stecchi di canella ficcati perdosso.

Vn pasticcio con un putto dentro finto moretto il uiso & mano, vestito di vna veste di taffettano rossa scollata alla morescha con un ferro da schiauo al collo, che vscendo fuori ridendo presentaua à tutti li conuitati un ricchissimo paro de guanti d'Ambra per uno di scudi 25. il paro.

Potra anco presentare una bella Cagnolina per uno a tutte le dame, che sara cosa a lor molto grata.

IL MODO DI FARE VN bellissimo apparecchio a Dame, ò a Nozze ad vna tauola de Dame sole, con vn bellissimo Giardino & Peschiera & Statue sotto al detto apparecchio con pochissima spesa.

N Prima s'hanno da mettere doi trespidi uno da capo & l'altro da piedi quanto che uorãno far longa la tauola, & ui si inchioderà doi haste forte & di grossezza honesta, che arriuino da un trespido all'altro piu in fuori, che sia possibile & in mezzo di ciascheduna hasta ue sia un legno che posi in terra inchiodato nell'hasta, acciò possi sostenere il peso della tauola, che gl'andarà sopra, & dette haste & trespidi anderanno riuestite a modo di festoni, & da piedi cioè dell'istessa longezza d'un trespedo all'altro ue sara un festone ordinario con la canna dentro, & qui se farà fare da un ualente giardiniero una incannuciata a modo di spalliera, ripiena di uarie uerdure odorifere, cioè rami di cedri di mortella, di Rose, Rosmerino, Saluia, Lauri, Bossi, Cerase marine, & cose simile secondo la stagione, che sarà in quel tempo. In mezzo d questo giardino ui sarà posta una tinozza longa quasi quanto è tutta la tauola fabricata a posta, & che prima sia stata piena d'acque tre o quattro giorni, accio non facesse danno da nissuna banda, & sia d'altezza di doi palmi in circa, & impirla d'acqua chiarissima, & dentro ui si metteranno de molti Pesci uiui de fiume, Ceriole, Anguille, lampredosse, Tartaruche picciole d'acqua, Gãbari, Granci, Rani, Bicci demare, & altri simili, & per l'estremità della

Peschiera

ſchiera in cima vi ſaranno intorno feſtoncini di diuerſi fiori & fronde, a piede della dette peſchiera cioè atorno vi ſarà dell'arena di S. Pietro montorio, ò d'altra ſorte, & in cima ve ſia piastre di herba di vn prato con piantarui attorno delle rami a modo di arboſcelli ruſtici, acciò habbia del ſaluatico con diuerſi animaluzci legati con fettuccie di diuerſi colori cioè, leprotti, conigli, porcelletti d'India, Tartarughe groſſe, vccelletti diuerſi con altre coſe a fantaſia del ſignor della caſa. Da capo & da piedi della peſchiera vi ſaranno doi ſtatue a guiſa de peſcatori con li loro hami nella canna con ſuoi caneſtrini & zucchette da mettere il peſce, & li peſcatori ſiano del naturale a ſedere o inginocchioni. A trauerſo alla peſchiera vi ſaranno da ſei o ſette reticelli con le ſue bacchette lauorate accio le ſignore poſſino più facilmente pigliare del peſce. In cima dell'arboſcelli vi ſaranno delli caneſtrini inargentati pieni di diuerſi frutti veri, o finti de zucchero, ouerò pieni di fiori di ſeta finti da adornarſi la teſta, con ciaſcheduno vn mazzetto de fiori ben lauorato & profumato. Et chi voleſſe fare più ſpeſa, nelli detti caneſtrini metteſſe vna banda per dama; ouerò con vn par de guanti negri con la volta gialla profumati da vno ſcudo il paro o più o meno a beneplacito, & pareranno guanti di Spagna.

In cima del giardino ſi metterà la tauola fatta in pezzi cioè di tre o quattro palmi il pezzo, che ſi vniſcano beniſſimo inſieme, & che ogni pezzo habbi quattro piroli nelli cantoni lunghi quattro dita, acciò entrino nelli buchi che ſaranno ſtati fatti nell'haſta & nelli treſpiedi, acciò ſe poſino ſopra, per non guaſtare li feſtoni, che altrimente faria brutto vedere ſe fuſſero acciaccati, li tauolini ſaranno inargentati o dorati d'orpelle, o vero coperti di diuerſi colori di taffettano imbollettati ſopra, & ſi apparecchiarà detta tauola ſenza tappeto, ma ſe potra procurare d'hauere vna touaglia longa, & larga, che da tutte le bande tocchi terra, accio non ſi vedano le ſpalliere del giardino.

Hanno poi da ſtare preparati li huomini deputati a leuare li tauolini da poiche ſarà finito il mangiare, & che ſarà leuata la touaglia, & leuaranno vn tauolino per perſona ſopra delle teſte delle Dame auertendo non fare diſpiacere ne vrtare neſſuna Donna col tauolino, auertendo alla confuſione dell'huomini, che per vedere non leuiuo il ſpaſſo alle Dame, ma farli ſpalla & aiuto, accia ciaſcheduna habbi il ſuo caneſtrino, & ſuoi animalucci, con li ſuoi reticelli pieni di peſci che ſi hauere peſcato da ſe ſteſſa.

L'Apparecchio poi ſarà fatto da vn valente credentiero con piegature di touaglie & ſaluiette inuſitate cioè foggie noue con fare vn triomfo grande a modo di vno di quelli tabernaculi, che hoggi ſi vedono in quei bei tempij di Roma con archi trionfanti, Elefanti, Camelli, Leoni, Caualli, Grue, Pauoni, Hercule, Alicorni, Caprij, Cigni, Nimfe, Paſtori, Montoni, Colonne, Guglie, & altri fogliami &

Spinapesci con verdure & fiori ben posti: Sarà la tauola ripiena di tante posate doppie & sempie quanto sarà ordinato dal Sig. Scalco, mettendo in ciascheduna posata vna ciambella grossa fatta di zucchero & butiro sopra del pane, & se sarà di sera che vi siano insalate grande in bacili lauorate di rilieuo con varie & diuerse cose dentro, & sia tutta toccata d'oro.

Il mangiare poi sarà secondo la stagione, & l'ordine che darà il scalco: Et però non vi mettero la lista del banchetto, perche se potrà seruire delle liste già dette.

Et fornito che sarà il mangiare, & che serran leuate le touaglie, & che le Dame hauerranno sollazzato col giardino & con la peschiera, se farà che le signore si ritirino alquanto in vna stantia; Et se non vi sarà altra stantia da potere commodamente ballare, se farà che il falegnamo subito schiodi le doi haste, che sono inchiodate nelli doi trespiedi, & portar fuora le doi spalliere ogn'una da sua posta, & poi li doi trespidi, & con vn paro de pale & doi schifi o conche leuar l'arena, & poi tirar via la tinozza quale sarà posata sopra à tre ò quattro stenderelli da far la pasta, acciò cammini con più facilità, & se facci con destrezza & prestezza & senza strepito di modo che resti la sala netta polita & asciutta, acciò vi si possi ballare à lor piacere, però l'ordine ben'ordinato fa riuscire le cose facilissime & ben fatte.

IL MODO CHE SI DEVE TENERE IN RECEVERE VN PAPA, vn Re,& ogn'altro gran Principe tanto dalle Communita quanto dalli Signori Particulari.

Rincipalmente se ha da sapere dal forriero del Papa quanti caualli mena di rispetto, & quanti da vettura, per posser fare le prouisioni di fieno, e biade & stalle à bastanza, con sapere anco quanti muli da letticha, & da cariaggi, per poßerli mettere separàti, & procurare d'hauere sempre stalle per trenta o quaranta caualli d'auantaggio, perche sempre vi sopragiunge qualche caualcata de Cardinali, o d'Ambasciatori, o de Prelati, o Baroni, o corrieri, di modo che è neceßario di star prouisto, perche come qualch'uno patisce, fa si fatti strepiti, rumori & lamenti, che tutta la spesa che si è fatta è nulla, & per cio si metterà vn huomo manuale per ciascheduna stalla, accio dia loro quanto sia neccessario, o quanto gli sarrà adimandato.

Al magazzino della biada vi saranno tre huomini, vno che serua, & l'altri doi che misurino la biada a chi ne vole.

Nella Piazza del Palazzo, doue hauerà da alloggiare Sua Sãtita vi starà il foriero con li suoi polizini della fameglia, & delli Caualli, & hauerà appresso di se sei huomini prattichi di quel luogho, da condurre li gentilhomini alli loro alloggiamenti a distiualarsi, & quiui vi sarà preparato da poter beuere & rifrescarsi alquãto, & se sarà d'Inuerno bonissimo fuocho, & da lauarsi il Viso & le mani con acqua odorifera, & se sarà d'estate & Vino con neue per l'arriuo. Parimente si ha da sapere il numero delle bocce distintamẽte I Cardinali, l'Ambasciadori, i Conseruatori, i Prelati, & di mano in mano ogn'uno, si ꝑ diuidere l'alloggiamẽti, come anco per ordinare le tauole conforme a i loro gradi, cominciando dalla tauola di N. S. della quale neßuno si deue intrigare, se nõ che nell'appartamento di Sua Santita se farà vn bellissimo parato più ricchamente & con più politia, che sia possibile, con li suoi baldachini, & oltre li quadri delle bellissime & deuotissime Imagini, non sarà fuor di proposito vi fuße anco il Ritratto di Sua Beatitudine per mostrare tanto maggiore affettione. Nella sua camera vi sarà vn letto fatto tutti di nouo con il suo inginocchiatore, & vna sola sedia, con vn tauolino di velluto rosso conforme il sotto guardarobba darà l'ordine, nõ scordandosi la Cazzola di suauissimo ꝓfume ꝑ ciascheduna Camera. Si ꝓcurerà che la Cocina secreta sia più vicino che si potrà all'appartamẽto de S. B. & sia ꝓuista di tauole nette & noue, de legnia Secche, Carbone

Acqua

Acqua chiara, & altre cose neccessarie alli Mastri Cuochi Secreti, & che iui sia una persona experta et de recapito, accio pueda subito di quãto gli sarrà domãdato, facendo sempre la credenza d'ogni cosa che porgerà alla Cucina secreta.

Se prouederà anco la Tauola dell'Illustrissimi Signori Cardinali capace conforme al numero di essi, quali vogliono sempre per la maggior parte mangiare da loro istessi. Questa tauola vole almeno doi Scalchi, & doi Trincianti, con dodici gentilhomini scudieri che portino in tauola. Doi Credenzieri con doi aggiunti & doi Garzoni: vn bottigliere con doi Garzoni che continuamente vadino per Vino, Neue, & acqua fresca inanzi & in dietro, doue farà bisogno con prestezza. Vna Cocina secreta sola per li Cardinali, con doi Cochi, Doi Aggiunti & doi Garzoni, & vn Pasticciero, col suo aiutante, Et alla cura di essa Cocina vi vole vn prattico & diligente sotto scalcho, che in lingua spagnola si dice Vedor, alquale tocca andare in dispensa, & prouedere a quanto alli Mastri Cochi bisognara, & stara prouisto per imbandire al venire delli Scalchi che faranno in Cocina di limoni trinciati & lauorati in più modi, Melangoli tagliati, Capparetti, Granati, Oliue senz'osso da mettere sopra à gl'arosti, fette di pane abbrusciato per mettere sotto alli pottaggi, Formaggio grattato, Petrosemolo, Menta, fiori di boragine da buttare sopra gl'allessi, con la cassetta delle spetiarie peste, & Zucchero pesto & intiegro, con vn piatto de Tartufi intiegri mondi & lauati in vino, con Stecchi di Cannella per armare vna sommata, o Gallo d'India con li stechi & vn Tartufo in cima à ciaschedun stecchò; & tutte queste cose deue tenere in ordine il sotto scalcho con molta politia & diligentia con li suoi barrattoli di diuersi sapori, con li credenzini di pane da far la credenza de tutte le viuande alli Scalchi. Vi saranno poi doi Cocine commune con quattro Cochi, doi per Cocina con li loro aiutanti & garzoni con vn soprastante, che prouedà quanto à loro farà debisogno, & una buona stantia con tauole da Illardare & spiedare. Vna stantia per la Pasticcieria doue siano doi Pasticcieri con quattro loro aiutanti sufficienti à lauorar di pasta, con quattro garzoni da pistare, e portare al forno la Pasticciaria, & ue siano tauole assai cõ le scaffe attacate al muro p poterui porre delli lauori di pasta sopra, & touaglie biãche o linzoli da coprire detti lauori, con vn soprastãte da dar loro recapito necessario.

Se preparà vna stantia per li Signori Cammerieri Segreti d'N.S. più vicina & più commoda, che sia possibile, accio ue magnino detti signori, li quali sogliono essere ordinariamente otto, ò dieci al più; alla qual tauola se gli da un Scalcho, & un Trinciante, & sei gentilhuomini da portare in tauola, un Credenzieri col suo aiutante, un bottigliero col suo aiutante, & se seruiranno alla Cocina delli Cardinali à doi piatti ricchi. Vn'altra tauola per li prelati, quali sogliono essere da dieci o dodici al più, & si apparecchiarà in un'altra stantia appartata, & si farrà seruire nell'istesso modo che si è detto nelli Signori Cammerieri

rieri

rieri segreti cõ altre tãte gẽti & officiali che sarà a bastãza, & se seruirãno nel l'istessa Cocina delli Cardinali, a doi o a tre piatti cõforme alla quãtità de piatti, che vi sarãno. Vn' altra tauola lõga, che ui capino almeno quarãta gẽtil'huomi ni che sarãno li Capitanij delle guardie, lancie spezzate, Capellani, Scudieri, for rieri, Aiutanti di Camera D. N. S. & altri gentil'huomini di portata, che accompagnano N. S. Se gli darà doi Scalchi senza Trinciante, con uinti huomini che seruiranno, col suo Credentiero, & aiutante, & garzone, & doi Battiglieri, accio faccino doi Bottigliarie perche una farebbe troppo confusione, & si seruirà alla Cocina Commune, Quest'istessa tauola che ho detto potria seruire per li Scalchi, Trincianti, Copieri, Scudieri, & altri gentil'huomini, che haueuano seruito alle quattro tauole, che hauranno mangiato ad un medesmo tempo, che sarà la tauola di S. S. la tauola dell' Illustrissimi Signori Cardinali, & quella delli Reuerendissimi Prelati, & la tauola grande delli Cappellani, & altri che dissi disopra, Questa tauola si riempirà per il meno quattro uolte, o più de diuersi seruittori de Gentil'huomini.

In un' altra stantia se farrà la tauola delli Caualli leggieri, & se gli darrà loro vn huomo di recapito, perche da loro si seruiranno nella Cocina commune, doue sarrà un proueditore à prouerderli, Et il simile si farà per li Palafernieri di Sua Beatitudine. Et un altra tauola per li Palafernieri de Cardinali, seruita come di sopra in una stantia da sua posta.

Vn' Altra tauola piu longa che ui capino per il meno da sessanta persone, accio vi mangino li Sguizzeri, quali mangino in doi uolte a seßanta per volta, & si terrà l'ordine che si è detto de i Cauaileggieri, auertendo che il vino sia buono & in quantita & senz'acqua.

Alla tauola che haueranno magniato li cauaileggieri, Vi magneranno poi li Credenzieri, li bottiglieri, & altri seruitori de Gentilhuomini, quale ti riempirà più uolte, si come per experientia più uolte ho uisto.

Vi saranno poi lontano del Palazzo uno o doi gran tauole per li carrozzieri, Lettighieri, Mulattieri, Vetturini, Bracchieri, & Canattieri, che farian si fatto strepito che parera un inferno, sopra tutto ne sia una tauola in luogo riserbato per otto o dieci persone polita & ben seruita, quale seruirà per qualche Signor, Prelato, ò Ambasciadore, che spesso sogliono capitare all' improuiso, & quando non fuße per altro seruirà per qualche Duca ò Marchese, o altro Barone, che per qualche rispetto, o competenza non hauerrà uoluto magnare all' altra tauola che dissi, o che non sarrà forse arriuato a tempo, si che in ogni caso e bene tenerla in ordine, & ben prouista, che a me molte uolte m'ha fatto gran bisogno, & insieme molto honore. Parimente il forriero deue tenere riserbati dell'alloggiamenti per ogni occasione che possi auenirgli, si come a me è occorsa piu uolte d'uscire del mio alloggiamento per accommodare alcuni Signori arriuati all'improuiso, & l'ho fatto uolentieri per hauer tal cura.

Il Mastro

Il Mistro di casa poi ha da procurare che la dispensa sia ben fornita di tutte le cose necessarie, come sarebbe a dire di salami grossi Bolognesi, sommate, Ventresche, Soppresciati, Mortadelle, Lardi, Salsiccie, Ceruellati, Prouature, Mozzarelle, Capi di latte, oue de Busale, Latte, Gioncate, Ricotte, Butiro, Strutto, Spetiarie peste & sane, Zucchero di Medera, Zucchero fino, Bisa di salerno, Farro, Semolella, Fior di farina, Sale, Limoni, Cedri, Melangoli, Granati, Capperini, Oliue senz'osso, Oliue di Spagna, d'Ascoli, di Bologna, Vua passa di Corintho & nostrana, Brugne secche, Visciole secche, Persiche secche, Mele buono, Mosto cotto, Oglio dolce, Aceto forte, Pistacchi, Pignoli, Dattoli, Mandole ambrosine, Noci, Nocelle, Castagnie, Pera, Mela de piu sorte, Tartufi, Cardi, o Carcioffi, Finocchiatti bianchi, o altra sorte d'hortaglia, & frutti che à quel tempo se trouer anno; non scordandosi del Spago, Carta, Corda, Chiodi, Scope, Fiaschi, Carraffe, Becchieri, Giarre, Orinali, Brocche, Piatti, Bocali.

Senza poi le Confettioni gia dette, con i conditi, & cotognate, finocchi, Vi sarà grã coppia di Torcie a uento & bianche, con candele di cera, di seuo, & Candelieri d'ottone. In questa dispensa ui sarà un despensiero pratico & esperto con doi aiutanti, quali diano senza replica, & con prestezza, & amoreuolezza tutto quello che loro uien domandato.

La Cantina poi sarà prouista di pretiosissimi vini, cioe di Maluagia dolce et garba, & di Greco, Chiarello, Magnaguerra, Lagrima, Centola, Beluedere, Pusilico, Mazzacane, Asprino, Albano, & altre sorte di vino secondo i luoghi, Et se sara de state che li Bottiglieri a ciascheduna Bottigliaria tenghino una tinozza con fiaschi di diuersi uini, con li polizini di carta bergamina, & bottiglie di acqua ordinaria, & acqua di canella, & altr'acqua inzucherata coperte & serrata di neue.

Si prouederà d'una Musica d'Instrumenti, cioè Trõboni, Cornetti, & Lauti, quali sonerãno all'intrare che farà il Sõmo Pontefice, dopo che il praticho bõbardiere hauerà fatta una salua di tiri d'artegliarie, o di codette & mortaletti.

Non saria stato fuor di ꝓposito di hauer mãdato doi barili di uino, pane, formaggio, & ꝑsciutto, & qualche Pasticcio freddo lõtano dal luogo fino a tre miglia, per dare un poco di rinfrescamento alli pedoni, & chi hauerà sete, perche anco li gentil'huomini si sogliono rifrescare, però e bene hauerui una dozzina de fiaschi pieni di bonissimi uini. Et perche S. S. suole prima smontare alla Chiesa Cathedrale, si farà che sia riccamente adornata con molta quantità de Cossini, cõ una dolcissima Musica, la quale potra seruire poi anco quando S. S. magnerà ouero all'Illust. Sig. Cardinali. Nõ sarà dibisogno che mi affatighi in far la lista del magnare ꝑ sua Beatitudine, ꝑche il suo scalco fa che la sua Dispẽsa uada seco sẽpre ꝓuista, Atalche bastarà che in Dispẽsa nostra ue siano alcune cose exqsite, accioche il suo Cuoco secreto le possa hauere a posta, che sarãno Fasani, Fasanotti, Starne, Starnotti, Perdici del becho rosso, Un pauone

frollo

frollo, vna pollancha d'India frolla, vn Capriolatto, leproti. Capretto giouane piccolo & graſſo, Hortolani freſchi, beccafiche graſſe, Tordi, Quaglie, Lodole, & altra ſorte di Pollastri groſſi & pollaſtrini, Piccioni domeſtichi & ſaluatichi, Paparetti, Anitie, Germani, Beccaccie, Buſolatto, Caprio, Mongana, Caſtrati, Seccaticcia, & altre coſe neceſſarie conforme alla ſtaggione.

Sarà bene che doi gentilhuomini di portata vadino riuedendo continuamente le Camere dell' Illuſtriſſimi Signori Cardinali, domandando alli loro Camerieri ſe gli fà biſogno di coſa alcuna, & prouedere ſubito à quanto gli è chieſto, & coſi facino continuamente per tutte le camere delli Signori ſino che ſiano andati a riposare, perche molte volte mancano de molte coſe, & patiſcono molti incommodi per non hauer chi proueda a tempo, & queſto sò per molta eſperientia.

Nel Magazzino delli Matarazzi ve ne ſiano ſempre d'auantaggio, perche al tardi ne vengono domandati da molti, & parimente ve ſiano linzoli ſottili & bianchi, coſcinetti & coperte per tale affare, ſi come per eſperientia ne parlo.

BANCHETTO STVPENDO Fatto in Spagnia alla Serenissima Regina figliola del Christianissimo Re di Francia alle sue Nozze, quando se maritò alla Maestà Cattolica. del Re Don Philippo.

On mi fatighero di raccontare l'intrata che Sua Maesta faceua in tutte le Città, Terre, & Ville di Spagna, perche non potrei scriuere la metà de tutte le cauallerie, & fanterie, che gli andauano incontro, senza poi li Signori Caualieri ricchissimamente addobati caualcando alla giannetta con sontuosissimi caualli, coperti quasi tutti d'oro, argento, & gioie, che in vero era cosa stupendissima in vedere tanta galanteria & richezze che erano in quei Signori Caualieri, & non bastaua che di giorno caualcauano in accompagnare sua Maesta, ma di notte vestiti alla Moresca faceuano incamisciate con torcie, cosa marauigliosa da vedere; In altri luoghi poi i Caualieri faceuano giochi de Canna, che in lingua Italiana se dicono li Carofelli, ma con tanta uelocità & prestezza, che li destrieri pareuano caualli alati, & io particolarmente uiddi più d'uno di quei caualieri à tutta carriera ricogliere un dardo da terra, & a chi non l'hauerà uisto gli parera cosa impossibile. In altri luoghi si faceuano caccie di Thoro con bellissimo spettaculo di Dame, le quale buttauano dalle fenestre, dalle logge, & da Palchi grandissimo numero de dardi di uarij colori, da lanciare al Toro, Et quiui si uedeuano li Caualieri à gara l'uno con l'altro, a chi meglio lanciaua il suo dardo nel Toro, & quel che faceua meglio colpo, era tenuto più ualoroso, & sopra di cio le Dame, & li Caualieri istessi faceuano tra di loro scommesse di molta stima; Si uidde poi apparire un Caualiero, che non me ricordo il nome, sopra un grã Palafreno con la cappa à torno & una zagaglia in mano, come se non fusse suo fatto & pianamente aspetto il Toro, che con uelocità gli ueniua incontro, quale con la zagaglia che haueua in mano lo percosse si fatta mente nella spalla sinistra, che passo il ferro per mezzo del petro, & atterò à suo ma grado il Toro, Cosa che dette non poca ammiratione à tutto il populo, & tutti li fanciulli, gridauano Viua il Caualier Forzuto che abbatte il Thoro, Et lui mai intonado & con muccia grauedad, e sosrego paßeggiaua la piazza.

In Madrid poi oltre l'altre feste & liuree richissime ordinò il Serenissimo Signor Don Giouanni d'Austria che innanzi al Palazzo reale per mezzo della piazza si tirasse vna nizza da giostrare all'incontro, si come molti Signori Caualieri giostrarono, & il maggior premio fu dato al Signor Don Giouanni d'Austria dalli Signori Giudici della giostra per la sua molta forza & destrezza che mostrò in quel giorno, si come ha mostato sempre molto valore.

Capitorno in quel tempo in Madrid una muta di virtuosi Napoletani, che si obligarno far sentire a S.Maestà ogni giorno madrigali, & vilanelle noue non più vdite per vno mese di lungo, & così fecero, con varij & diuersi instrumenti, che correua tutto il populo per vdirli, tanto era allegrissima, & dolcissima la loro musica, & li furno fatti de molti ricchi doni da S.Maestà Catholica, & si partirno lieti & contenti.

Oltre la tauola Reale, quale staua in alto da quattro gradi col suo baldacchino sopra oue magniaua il Re, la Regina, il Principe, & la Prencipessa di Spagna, quali furno seruiti come conueniua a tanta Altezza, & a tanta Maestà.

Vi era in vna gran sala vna tauola de signore principalissime, la quale non era seruita se non dalli loro Coppieri, & da alcuni raggi quali seruiuano a dar loro alcun tondo netto dauanti, & non vi erano ne scalci, ne Trincianti, ne scudieri, ne altra persona che facesse confusione conforme a queste che si fanno nelli conuiti di Roma, che con molta fatigha se possono seruire per la gran folla & confusione che ve se fà.

Hora per tornare à proposito dico, che l'Eccellentissime Signore magnauano a questa tauola, & come era tēpo che il scalcho tornasse cō il secōdo seruitio dalla cocina, questa tauola si partiua, & era tirata da doi leoni, quali erano attacati alli trespidi di detta Tauola; & se ne intrauano in vna porta che iui vicino era fatta a posta, & nel cominciare che faceua la tauola a partirsi, se uedeua dall'altra banda comparire vn'altra tauola tirata da doi leopardi, quale era piena & colma del secondo seruitio, & erano trinciate tutte quelle cose, che erano necessarie che fussero trinciate, & quando fu tempo che venissero li frutti, si vidde apparire vn'altra tauola tirata da satiri, quali cantauano & nominauano li frutti che portauano, & all'apparire di questa tauola si partì l'altra tauola tirata dalli leopardi, & subito che furno finiti li frutti, & che era tempo venissero le confettioni, si partirno li satiri cantando, & ritornorno via la loro tauola delli frutti, & subito si vidde apparire vna fila di nimfe con vn bacile di Zucchero in testa per vno, & altre di esse con cornucopie pieni di mazzi di fiori & stecchi, quali bacili erano pieni di diuerse confettioni, & cantando se posero in ginocchion in luogo della Tauola, & iui stettero ferme sino che furno scaricate dalle Dame, & dalli caualieri che iui erano concorsi per

vede-

vedere li giochi & salti che s'haueuano à fare al partire delle Nimphe si come si fece, & all'hora si aprirno le porte, accio che li Signori potessero intrare per vedere li stupendi salti & giochi che faceuano su la corda che a questo effetto staua tirata per mezzo della gran sala in alto da vn capo all'altre, ma prima li coppieri haueuano dato l'acqua odorifera alle mani con li bacili in mani.

Le Tauole erano di abbeto ligierissime, & erano inchiodate sopra tre trespidi, li quali stauano posti sopra le carrucule in cambio delli loro piedi, & per rispetto di queste girelle le tauole camminauano facilmente, per essere bene acconcie & bene vnte, & ben tirate.

La lista delle viuande non le metterò per ordine per rispetto che si potranno fare secondo il tempo, la staggione & luogo.

BANCHETTO BELLISIMO fatto di quadragesima nel mese di Marzo dal Signor Ambasciador di Portugallo, quando per la Maestà Cattholica rese l'obedientia del Regno di Portugallo a Papa Gregorio XIII Santa me: doue mangiorno venti Cardinali, Tre Ambasciadori, cioè quello dell' Imperatore Del Re Philppo & de Venetia. In Roma nel Palazzo de Campranica, seruito a cinque piatti con cinque Scalchi & quattro Trincianti.

V posta la tauola principale nella seconda sala del Palazzo con vn bellissimo apparecchio di saluiette piegate in diuersi modi, con vn castello in mezzo della Tauola fatto di saluiette con vn stendardo mezzo del Castello con l'arme del Re del Spagna, incorporataci quella del regno di Portugallo, & vno sù la porta del Castello, che porgeua le chiaui ad vn gran Capitano, che era à cauallo, con molte altre fantasie bellissime.

Era piena la tauola di vn refreddo vaghissimo da vedere, & vi concorse la maggior parte delle Signore & gentildonne di Roma per vedere si fatto apparecchio, & ogni volta che si beueua, si daua una saluietta bianca profumata d'acqua odorifera.

Primo

Primo seruitio di Credenza.

Capi di latte finti del naturale di latte d'amandole, e pignoli.
Gioncate del naturale finte come di sopra.
Ricotte in canestrine cauate quattro per piattro finte.
Ricotte passate con Zucchero & acqua rosa finte del naturale.
Mozzarelle, oue di bufale, butiro paßato per la seringa che ogni cosa era tenuto per latticinij naturalissimi.
Oui duri mondi che pareuano di gallina.
Oui duri come di sopra tagliati in quarti per insalata con sale, pepe, petrosello & aceto sopra.
Salciccioni grossi tagliati in fette finti.
Salsiccioni intieri freddi finti.
Presciutto tagliato in fette fritto, & seruito con pan onto sotto e sopra con aceto rosato fatto di schinale secco, che l'odore & il sapore era di presciutto uero
Gielo à foggia di ventrescha naturale & a guglie, alte doi palmi, pingnoccati, pezzi di marzappani, Mostaccioli.
Insalate polite lauorate, adornate di cipollette & fiori di boragine.
Insalate de sparagi & piseletti teneri, con la guscio.
Bottarghe acconcie, salmone acconcio, arenghe, Alice, Tarantello, Cauiale, Vua, Pergolese, Oliue di Spagnia, Cedro tagliato, Pasticcio grossi di Trotte freddi, Tartaresche contrafatte indorate, di ricotta fatta di latte d'amando la ambrosine & pignolati.
Grani di granati con Zucchero sopra, e melangoli con Zucchero sopra
Brugne di genoua confette, & Mostaccioli Napoletani, pistaccati Pignoccati Marzapanetti picciolini alla portughese, Quadretti imperiali cosa eletta,

Primo seruitio di Cocina.

Macharoni fatti di mollica di pan papalino cō fette di prouocature finte & cacio finto, di noci, mādole nocchi, pistacchi torrati cioè abbiuscolati o torrefatti.
Pezzi di tonno arrostito allo spiedo, illardato di tarantello grasso, che pareua lonza di uitella arrostita
Teste di storione & di vmbrina allesate con fiori di boragine sopra, sapor bianco con agresto & Zucchero sopra
Lamprede große intiegre sottestate con suo sapore negro sopra, Zucchero et Cānella & suco d'agresto sopra seruite calde.
Pezzi grossi di storione arostito allo spiedo lardati di lampredozzi.
Crostate di latte di spigola, & d'Ombrina e fegato con Zucchero & pignoli & acqua muschiata sopra, seruite calde.
Polpe di triglie, et di anguille formate à modo di testicoli di capretto.
Lacie di Teuere allesate con petrosemo lo sopra.

Pasticci caldi di pezzi di storione con Pignoli, capperini, Tartufi & oue di tartarughe dentro.

Dentali grossi coperti di gielo di color d'ambra, con fioretti di pignoli ammollati sopra.

Pasta fatta con la seringa con zucchero Mele & granati sopra

Priso con latte de amandole con zucchero & cannella sopra

Spigole grosse allesate coperte di broccoli mondi.

Brugnoli asciutti cotti su la tortiera intieri con oglio, sale, herbette & fette di pane abbrusciato onte d'oglio d'Amandole dolci.

Granci teneri fritti seruiti con melangoli, Aceto rosato, è petrosemolo fritto sopra

Pasticietti d'ostreche fresche, un per persona.

Secondo Seruitio di Cocina.

Polpe di pesce fatte in forma di Stufatati del naturale

Spalle di castrato contrafatte con polpa di pesce cotte su la graticola seruite con sugo de melangoli sopra.

Lenguattole grosse fritte con limoncelli sopra

Calameretti fritti coperti di cime di sparaci fritti sopra

Torte di spinaci & polpe d'anguilla grossa, che prima sia stata arostita.

Orate fritte coperte di lupoli fritti, & fettoline monde di Cedro sopra.

Frittate d'oue di storione di quattro libre l'una

Zuppa de Brugnoli, Bianco magnare di pesse cappone

Fraulini fritti con viole sopra.

Rõbo in portaguio alla Venetiana, con pignoli Capperini, & suo fegato sopra.

Ginestrata seruita con zucchero & cannella sopra.

Gelatina di schiauonia fredda.

Trotte grosse marinate monde dalla pelle.

Pasticci di corui seruiti caldi.

Corone regale piene di amido & zucchero.

Trotte grosse allessate seruite in saluiette, e sapor bianco.

Triglie grosse su la carta in gratriole con suo intingolo sopra

Pasticetti di brugnoli un per persona caldi.

Locuste allessate, cauatone la polpa, & battutola con diuerse materie, & ripieno le locuste & cotte sopra la graticola

Trittelle di pasta Reale seruite in più forme

Paste ripiene fatte ad arme di Sua Maestà cattolica

Rose fatte con l'imbottatore de la pasta de seringa in padella piccola con mele de spagna zucchero & granati sopra.

Secondo Seruitio di Credenza di robbe di Cocina.

Ostreghe bollite & poi cauate & acconcie quattro per guscia cotte su la graticola col suo intingolo & pepe sopra seruite calde & melangoli attorno.
Polpe di code di leoni di mare seruite caldi
Zuppe di telline cauate dalla guscia
Gongole su la pala con sugo de melangoli & pepe sopra.
Ricci de mare aperti seruiti crudi nell'isteßo guscio del Riccio.
Gambari di Piedeluco con aceto, pepe, & sale.
Granci di Valle o di fossati cotti su la brascia, ò con acqua.
Sparagi cotti, in piatti d'argento con olio, zucchero, sale, pepe, e zenzaro sopra, seruiti caldi.
Oliue di Bologna & d'Ascoli.
Pastatelle fatte di latte di pignoli, mandole, & zucchero.
Zeppole fatte da moniche con zucchero & cannella sopra fredde
Gielo con polpe di salmone salato che pare veramente presciutto.
Crostate di prugnoli seruite calde.
Lumache di Brescia su la graticola con herbette battute sale pepe agresto & sugo de melangoli cotte sù la carta con oglio assai, che prima siano state cauate dalla guscia, & poi rimessi doi per guscia poste in carta fatte à lucerna.
Paste fatte con ferro tondo, leggiere con zucchero sopra.
Data l'acqua odorifera alle mani, si leuò la prima touaglia col suo Corame.

Terzo Seruitio di Credenza.

Se portorono le posate con mezza cacchiatella per persona, battuta & tagliata, col suo cortello dorato, cochiaro forcina, & stecco con sua saluietta profumata coperta, & sue saliere.
Pere carauelle calde cotogni in pasticci vn per persona.
Pere fiorentine, Mele rose, Mele appie carcioffani cotti, & crudi, Tartufi acconcie Tartufi mondi seruiti in saluiette.
Castagne alle brasce in saluiette, Palmette napolitane, con sale & pepe.
Piselli con la guscia teneri allessati con acqua & sale seruiti caldi.
Scafi teneri, Mandoline fresche, finocchio fresco dolce.
Crostata de mele ruggini. Torta aggiacciata marzapanata
Doi lauori di paste fritte piene & uote.
Pasticcietti di pere lialdoncini, Ciambellette fatte di mollica di pane papalino

zucchero & acqua rosa muschiata.
Pistacchi ammollati mondi, & Pignoli freschi con zucchero sopra
Noci bianche in vin rosso con sale attorno.

Quarto & Vltimo Seruitio di Credenza.

Saluiette bianche profumate furno date à ciascheduno.
Vintitre tazze d'Argento dorate, & in ciascheduna vi era vn bellissimo & grosso cardo, fatto di zucchero, quale staua dritto nella tazza, con un gielo di color di terra, che pareua nato in quella tazza: & tutti li Cardinali se pigliorno vna tazza per vno col suo Cardo, & io ne pigliai una per la gloriosa memoria del Signor Cardinal Farnese, quale fu posta più & più volte in tauola sua, tanto gli delettaua la vista & il sapor del Cardo, che in vero fu cosa rara non più vista, fabricati da vn vecchio Portughese inuentore di molt'altre bellissime confettioni & cōditi asciutti, & agghiacciati di zucchero fatto al costume di Portugallo.
Cinque statue ignude di pasta di marzapane dorate, alte doi palmi & mezzo & per abbreuiare dirò solo così.
Tutte sorte de frutti, conditi asciutti, gelati di zucchero all'uso di Portugallo.
Tutte sorte di scorze & radiche scyroppate.
Tutte le sorti di Confettioni, incominciando dalli coriandoli lisci muschiati grossi come balle di balestra mezzane, & seguitando di mano in mano sino alli cannelloni di Bergamo di gran numero.
Tutte sorte di Cotognate, Persicate, Ramagli, Mermelata, vasetti di vetro di Roma, di Portugallo, di Napoli, di Genoua, di Bologna in gran quantità.
Data l'acqua odorifera alle mani, mazzi di fiori bellissimi & stecchi di cannella, con doi cori di musica dolcissima; poi comparse vn saltatore, che fece salti inauditi.

L'Ordine da leuar la Confusione Da ogni gran Conuito.

Resta hora, che ve dica l'ordine che si tēne p leuar la cōfusione della moltitudine della gēte che iui era cōcorsa à vedere il mirabbile bāchetto. Dui sig. d'Authorità andauano p le sale & cō destrezza cauauano fuori li seruitori

& al-

& altra gente bassa; li sguizzari poi stauano alle porte, acciò non intrasse altra gēte. Hora posti li cardinali a tauola era tāta la moltitudine delli Cortegiani, & de Spagnoli, togati che faceuano si fatta confusione, che non si posseua sentir poco ne assai. Compassero quattro delli gentilhuomini principali con le saluiette in Spalla a guisa de scalchi, & con belle parole andauano conducendo li gentilhuomini, che non seruiuano a magnare, in doi gran stantie, doue vi erano quattro tauole lōge & ben prouiste di quanto ui era necessario, cō sua credenza & bottiglieria, Scalchi & gente da seruire. In queste doi stantie vi era vna scala che vsciua in vn gran cortile, accio vi andassero quelli che haueuano magnato poi che nō posseuano più tornare nelle doi sale, oue li Cardinali magnauano, si che in questo modo si leuo la confusione, & si seruì commodissimamente, sino che furno poste le confettioni in tauola, perche in quell'hora si aprirno le porte, oue le genti magnauano, & si apri la porta del cortile, accio quelli gentilhuomini potessero tornare a vedere la tauola delli cardinali, quale era ueramēte cosa degna d'essere uista, si come dināzi ui raccōtai.

Furno messe vn altra volta in ordine le tauole longe delle due stantie & politamente apparecchiate, & ben prouiste di viuande, & ben seruite, alle quali magnorno li Scalchi, li Coppieri, li Trincianti, li Scudieri, & altri gentilhuomini, che haueuano seruito la Tauola de Cardinali.

In vn'altra stantia vi erano doi longe tauole parimente in ordine per li bottiglieri & palafernieri, quali furno benissimo seruiti, & regolati da lor posta commodamente & bene.

Da basso poi vi erano doi longe tauole piene & colme di robba, vna per li sguizzari, & l'altra per li seruitori delli gentilhuomini, & tutti ben seruiti, poiche questi sono quelli che cicalano il male & il bene; & mi par ben fatto che il Scalco insieme col Mastro di casa auertischeno in dar ordine, che a costoro non manchi nulla, poi che concerne l'honore & riputatione per dir cosi, del loro padrone di tanta spesa fatta.

Trattarei anco delli suntuosissimi banchetti, honori & Trionfi, si in Mare come anco in terra, che la Serenissima Republica di Venetia fece al Re christianissimo quando ando in Venetia l'anno M D L X X I I I I.

Ma perche è stato scritto da persone di bello & solleuato ingegno, non mi stenderò in ciò più oltre.

Hauerei anco trattato delle sollenissime & sontuosissime feste & gran conuiti fatti nelle felicissime nozze del serenissimo Don Ferdinando de Medici grā Ducha di Toschana, & della Serenissima Madama Christiana di Lorena sua consorte, ma temendo di non saper raccontar la metà de i gran Triomfi, che iui furno fatti, & perche m'è parso intendere, che è stato puntalmente descritto ogni cosa con bellissimo ordine, & in particulare della bellissima commedia, che iui fù recitata, intitolata la pellegrina, resto di parlarne più oltre.

Cercherò ſolamente dunque d'oſſeruare quanto hò promeſſo nel principio del mio ragionamento, che ſarà il modo che ſi deue tenere in ſapere ben mondare, un Cardo un Carcioffo, un pero, un Melo, & anco il modo di ſapere ben mondare un gambaro di lago o di fontana con le figure, che già dianzi ui promeſſi, & prima ti dirò come ſe monda, & ſi trincia il Cardo.

Come ſi trincia il Cardo.

PErche nel primo libro diſſi del Cardo quaſi à baſtanza, hora per la longa eſperiētia me è parſo volerne raggionare anco un poco teco, per moſtrarte il modo che à me pare più bello & più polito. Voglio dūque, che quādo tu vorrai trinciare un Cardo al tuo padrone, che ſia prima accomodato dal Credentiero, ſi come diſſi, qual tu al modo ſolito imbroccherai con la forcina delli frutti tenendolo ben con la ſaluietta, ſino che ſia beñ fermo ſu la forcina, & allhora poi che l'hauerai imbroccato, ti metterai coſi la ſaluietta piegata ſopra il braccio manco vicino alla mano, & ſe ben nel primo ti diſſi, che te la metteſſi ſopra la ſpalla ſiniſtra; ma perche trouo che per più politia ſi deue metterè ſopra al braccio ſiniſtro, perche mentre vai nettando il Cardo ſpeſſo ſpeſſo fà debiſogno nettare il cortello con preſtezza ſopra la ſaluietta, che hauerrai nel braccio vicino al Cardo, che ſi fà accio che il cortello brutto non imbratti il Cardo bianco & netto, co me faceui prima mentre teneui la ſaluietta ſopra la ſpalla, & leuato che tu hauerai il cardo in alto, darai con il coltello un taglio leggiermente alla prima foglia all'inſù, & uno all'ingiù con preſtezza tutti doi gli tagli alla medeſima foglia, laquale di netto caderà nel piatto o tazza che hauerai ſotto le mani, & coſi farai con gratia & preſtezza a tutte le foglie grandi, peſion garbo netterai il coltello ſopra la ſaluietta, & leggiermente verſo ditto ettarai il torſo del Cardo, ſino che tu ſcoprirai il tenero & il bianco te coi il taglio in fora netterai la ſuperficie della cima del cardo decimando, & n gratia con un ſol colpo, auertendo à tener ſempre netto il coltello; & poi co prai il cardo in quattro parti eguali, ſe ſarà groſſo, ſe non in doi, o tre, buparno poi con bel modo il ſale, & il pepe nell'orlo del piatto, coprendolo lo pottati al ſcalcho. o lo metterai innanzi al tuo Padrone.

Un altro modo da buttare giù le foglie con più preſtezza, ſarà che tenendo il coltello ſecondo te diſſi in mano, col taglio in ſù, doppo che hauerai imbroccato il cardo, appogerai il cardon ſu'l taglio del cortello, & con la forina grande il cardo tutte le foglie ad un tempo caderanno nel piatto, auertendo di ſare chevi reſt in le foglie piciole attacate al cardo, mondandolo

al

al solito presto & polito senza mouere punto della persona; Et questo ti basta rà inquanto al trinciare del cardo.

Come se trincia il Carcioffo.

IL Carcioffo ua trinciato in più modi, cioe. Il più duretto à vn modo, & il tenerino à vn altro: Et per leuare li peli che sono nel mezzo; Però volendo trinciare il Carcioffo tenerino, l'imbroccherai nel gambone, & se non stara ben fermo, ti aiuterai con la saluietta, tenendo con essa la forcina & il gambone, & con il coltello piccolo, & con il deto grosso ne leuarai le foglie triste sino che scopri le alquanto giallette, & quelle leuarai ad una, ad vna con la punta del coltello senza toccarle col deto grosso, cioè ficcando la punta del coltello nel mezzo della foglia del Carcioffo, & uoltando uerso di te, ne spiccherai la foglia buona, & te resterà sù la punta del Coltello & col Carcioffo l'aiuterai à mettere su l'orlo del piatto, & cosi farai a tutte le foglie maggiori, facendone nel piatto à modo di ghirlanda; Cimarai poià trauerso la metà del tenero che hauerai su la forcina, ponendolo all'ingiù dritto nel mezzo del piatto, & auanti che caui la forcina affatto, gli darai un piccol taglio nel mezzo, auertendo à non lo tagliare tutto, acciò resti cosi intiero; & per uariare l'altro lo partirai in quattro parte eguali nel mezzo del piatto, buttandoli con gratia il sale & il pepe.

Essendo, poi duro farai come dissi nel primo libro, che è quanto occorre sopra al Carcioffo; Auertendo di tenere sempre la saluietta sopra del braccio ò in mano, per nettare spesso il coltello, che altrimente nel tagliare il Carcioffolo sarebbe negro, il che fa brutto uedere ne si magna uolontieri.

Come si trincia il Pero.

VN nouo modo ho ritrouato di mondare il Pero con maggior facilità di quel che dissi nel primo libro. Volendolo tu dunque trinciare, pigliarai il coltello & la forcina delli frutti al solito detto: & con la punta del coltello imbroccherai il pero lontano vn deto grosso dal fiore; & con gratia & prestezza lo tirerai giusto su la forcina, che il fiore venghi a stare nel mezzo delli branchi della forcina; & con la punta del coltello uolta all'in sù, comincierai ad intrar giusto nel mezzo del pero, girando il coltello uerso il pero, & il Pero accomodarlo al coltello, & sottilmente farai attorno al pero, spingendo sempre il coltello sino che arriui al piccollo, & ne leuarai un capelletto tondo a modo di campanello, quale con la punta del coltello lo butterai nel piatto, trinciando poi all'in giù il restante che stara attacato al pero senza far cascar le gu-

ſcie, tagliando poi il pero ſu la forcina a triangoli con la punta del coltello, lo metterai ſul piatto, remettendoli il ſuo capelletto ſopra con gratia ſenza toccarlo con la mano, & lo darai al tuo ſignore.

Per uariare poi oltre l'altri modi detti; Imbroccarai il Pero con la forcina nel piatto per mezzo del piccollo, & lo leuarai in alto con gratia aiutandoti col coltello, & lo cimarai dalla banda del fiore, mandandolo all'ingiù, ſino al piccollo, auertendo non fare caſcare niſſuna ſcorza; Finito che hauerai di mondarlo, l'imbroccherai nel mezzo del coltello, & ne leuarai la forcina, quale metterai da baſſo, doue era il fiore, & taglierai uia tutta la ſcorza intiera, & la metterai coſi dritta nel piatto & il pero mondo lo metterai vicino alla ſua ſcorca tagliandolo in triangolo nel piatto, ponendoli la ſcorza del fiore che ne leuaſti, & coſi lo porgerai al tuo ſignore & pareranno doi peri. Il ſimile io uſo di fare nel meloappio, & nelle mele roſe, & ſempre ne trincio doi per piatto, & li cauò fuora della guſcia, di modo che in un piatto pareno quattro mele, & quattro pere.

Came ſi Trincia la mela roſa.

VOlendo mondare la mela roſa, voglio, che tu l'imbrocchi come meglio ti parerà, che poco importa imbroccarla dal fiore, o dal piccollo, ma che tu la cominci a mondare doue l'hauerai imbroccata, girando ſempre attorno ſino che arriui col coltello in cima ſenza leuar la ſcorza, la metterai ſul piatto per coltello, & gli darai tre o quattro tagli, & lo aiuterai con la punta del coltello a leuarla dritta nel piatto con la guſcia a torno, di modo che ſara tagliata a roſe che ſi dice all'orſina, & coſi ſi potra fare alla pera bergamotta, & alla pera franceſe, per eſſere quaſi piatte. Et queſto te baſtera per ſapere, che le mele, pere piatte vanno tagliate all'orſina, cioè a modo di roſe, ſi come più volti hai viſto fare a me.

Il modo che ſi deue tenere in trinciare vn pero o melo ſenza targli la ſcorza.

SE ben queſto modo di trinciare vn pero o un melo, non e coſa che il trinciante habbia da farlo in tauola de Signori, ne ad altre tauole; ma per burlare con vna ſpoſa o gentildonna, con la quale il Trinciante, ò altro gentilhomo habbia domeſtichezza, lo potra coſi intiero preſentare, pregandola a volere mondare quel pomo ſenza tagliarlo per mezzo, acciòche mentre lo monda, gli caſchi bello & trinciato in più parti ſul tondo ſenza hauerlo lei tagliato, del che ne reſtara marauiglioſa per hauerlo uiſto & tenuto intiero nelle mani, & poi trouarlo tagliato in piu pezzi, la mouerà à riſo & à

ma-

marauiglia.

Volendo tu dunque tagliarlo ſenza tagliarli la guſcia, piglierai una agucchia longa infilata con un filo ſottile & forte, & intrarai con l'aco dalla parte del fiore del pero ò melo, tra la guſcia & il pomo, & cauarai l'aco facendo rimanere un palmo di filo da piedi del mello, & rimetterai l'aco per l'iſteſſo buco che lo cauaſti, & coſi farai ſino che ſarai in cima del pomo, & poi dall'altra banda calarai giù ſino che tu ritorni con l'aco, doue cominciaſte & pigliarai con la man ſiniſtra il pomo, & con la deſtra li detti capi del filo, tirando in giù ſina che il filo doppio eſchi fuori del pomo, & reſti tagliato per mezzo ſenza tagliarli la guſcia, & coſi farai anco dall'altra banda, uolendolo in quattro parti, & in queſto modo potrai accomodarne tre ò quattro, & metterli in cima della tazza doue ſaranno l'altri peri ò meli, che hauerai da trinciare alla tauola delle dame, & con la punta del coltello ne potrai preſentare uno alla uolta à chi à te parerà, ma far che quella perſona ſe lo mondi da ſua poſta, accio reſti marauigliata di ritrouarlo tagliato in quattro parti, & queſto ti baſterà per ſaper tagliare un pomo ſenza tagliarli la guſcia.

Come ſi monda il Gambaro.

DElla bontà & Staggione del gambero ſe n'e parlato à baſtanza nel primo libro, però mi reſta ſolo che ti moſtri un nuouo modo di mondare il gambaro, & le doi gambe groſſe dinanzi, ritrouato hora da me nouamente.

Volendo tu dunque mondare il gambaro, pigliarai la ſaluietta ſpiegata in la man mancha, & con la punta del coltello picciolo pigliarai il gambaro che ſarà nel piatto, & con gratia lo porrai ſopra la mano manca & con la mano dritta pigliarai un capo della ſaluietta, che penderà da baſſo, & con eſſa acciaccarai un poco la coda del gambero, tenendo il dito groſſo dentro la coda del gambero, & il coltello piccolo che tenerai nella mano dritta ne leuarai tutta la ſcorza della coda, aiutandoti con il detto groſſo della man dritta, & leuato che tu l'hauerai metterai la punta del cortello tra la coda & la panza del Gambaro, ſpingendo bene a dentro, mettendo il deto groſſo ſopra la pãza, Tirarai uerſo di te il cottello ſtringendo bene col dito ti uerà ſopra il dito con il coltello tutta la pãza con le ſue gãbe ſottili, quali butterai nel piatto delle guſcie, & ti reſterà nella mano mãcha tutta la guſcia grãde della ſchiena con la coda mõdata attacata, quale metterai nel tõdo ſino à tre ò quattro di queſta ſorte; & doi in un'altro modo mõdati, che ſarà. Dapoi che hai mõdata la coda cõ la ſaluietta, ſicome già te diſſi, metterai la punta del coltello ſopra della coda tra eſſa & la guſcia grãde della ſchiena, alzãdo un poco il coltello, tãto che la guſcia ſi inalzi

mazzi un poco, & cõ destrezza spiccarai la guscia sino alla testa del gãbaro, slargãgo un poco il cortello, che la guscia uẽghi a fare un paro d'Ale, & cosi lo poserai con la punta del coltello sopra il piatto buttãdoui cõ gratia sale, pepe, aceto, & cõprendolo con un' altro tondo lo porgerai al tuo signore, Auertendo non toccare mai il gambaro mõdo con le mani, che oltre che saria brutto uedere, si schiferia forse il signore da magnarlo.

AVERTIMENTI DIVERSI
Vtili & necessarij al Trinciante.

SOPRA Tutto come hauerrai finito di trinciare, retirati doi palmi di lontano della tauola, accio non te uenisse uoglia di fare come fanno certi scalchi, che hoggidi io uedo, che mentre seruono il suo signore, stanno continuamente con le mani appogiate alla tauola a guisa d'hoste facendo il fratello, che in uero è tenuta mala creanza, & poco rispetto alli loro signori: si che auertisci bene di non farlo, ne anco tenere le mani nascoste, ne in luogo sospettoso, ne si deue chi serue grattarsi il capo, ne la barba, ne stuzzicarsi il naso ne orecchie ne fare cosa simile, perche tutte sono cose stomacheuole, & dispiace grandemente al Principe a ueder tale cose.

Parimente ogni uolta che uorai trinciare ouero dare una sietta al tuo signore, prima darà una nettata alla sietta o tõdo cõ la saluietta, che perciò hauerai in mano, auertendo li paggi o scudieri che portano li piatti dalla credenza alla tauola per trinciarui sopra, che uengano coperti, et di più con una saluietta piegata a trauerso, acciochè non li tocchino con le mani, poiche ordinariamẽte li portano scoperti, & con le mani aßai ben lorde, che in uero è mal fatto alla tauola d'un priuato gentil'huomo, non che d'un Priucipe o Cardinale.

Ti forzarai all'hora del seruitio comparire inanzi al tuo signore in ordine al meglio che sia possibile, sopra tutto di camise bianche, & le mano & l'ugne nette & polite, & quantunque tu l'habbi nette, & polite, deui subito che uedi lo scalcho uenir dalla Cocina col piatto, accostarti alla bottiglieria, ò alla credenza, & subito lauarti le mani, che è la prima cosa che deue fare lo Scalcho, Coppiero & Trinciante, per essere li tre principali officij della bocca. Ricordandoti di stare mentre taglierai con la persona dritta & disposto senze fare come molti et la maggior parte fanno, dico gesti bruttissimi da uedere, hor con la fronte crespa, hor con gl'occhi, hor con la bocca, con la testa, cõ le gambe, che par che faccino la chiaranza; però attendi a quelli uarij auertimenti, che te ho detto, perche la destrezza artificiale è testimonio del giuditio rationale.

Le qualità de diuersi animali quadrupedi & Volatici Intercetti.

PErche, dice il prouerbio, tante teste, tante fantasie; & tante fantasie, tante delettationi: però ho pensato che sarà men noiosa questa mia operetta à quelli che li miei incongrui errori leggendo, trouerranno: peroche la diuersità delle cose le fà manco mal parere di quelle che sono. Hauerui parimente trattato più esattamente di diuerse carne & vccelli di pesci & varij frutti; ma per non voler parer di fare l'altrui mestiero, dirò solo di otto o dieci sorte di carni quadrupedi & volateli, che per la lunga esperientia, & per hauer più volte osseruato l'oppinione di diuersi medici eccellentissimi, quali continuamente discoreuano alla Tauola dell'Illustrissimo Signor Car. Farnese di gloriosa memoria, sicome hoggidi discorreno molti alla tauola dell'Illustrissimo Sign. Cardi. Mont Alto mio vnico signore, & in particulare l'Eccellentissimo Caunlier Sig. Ant. Rigo però breuemente & rusticamente dirò, & prima.

Delle Vitelle Mongane.

Viscose già non son, ma salutifere,
Temprate son le vitelline carni,
E son tra l'altre assai le più odorifere.

Del Castrato.

Più forza da il Castrato, ch'il capretto,
Et più superfluità anco più grossa,
Et quello che è d'vn ann'è il più perfetto.

Del Capretto.

La carne del capretto è temperata;
E fa bon sangue in se senza malitia,
E a chi fatigha non douria esser data.

Della carne grassa

Superfluità de aero e mal talento.
Humido il sangue fà la carne grassa
Ma il raro e puoco, fa bon notrimento.

Della carne magra.

Poca superfluità de in ciascun lassa
La carne magra, ancc fa il sangue secco
Et meglio assai notrica, che la grassa.

Del Pauone & Gallo d'India.

Dura da diggerir, ma da conforto

La carne del Pauon, Gallo, e nutrisce
Giouane, & stanno quel'pur assai morte

Del Porco saluatito.

E meglio ch'l domestico, & notrica
Il saluatico porco fresco & secco
E vsar troppo non dee, chi non fatiga

Del Caprio.

La carne del capriol è assai megliore
Ch'ogni altra carne di saluaticina
Fa pocho humor, leggiero & sano il Core.

Del Lepre.

La leporina carn'e operatiua
Quanto ch'ogn'altra carne, è facondiosa
Ma di malenconia non è mai priua.

Del Fagiano & Cappone.

Faggiana è di natura di Cappone
Ma da più notrimento & più se assetta
E al gusto suol dar dillettatione.

Delle Perdice de Picco rosso.

Nutrica più assai, ch'ogn'altro Augello
Perdice, e fa più grosso nutrimento
Restringe il corpo, e più leggier fa quello.

Delle Coturnice

Coturnice in bontade è la seconda
Superfluità fa pocha, & ordinata
E la natura vien lieta e gioconda

Delle Starne.

La Starna è vn Augel di carne buono
E calda temperata, è ancor leggiera,
Del meglio notrimento il meglior dona.

Delli Tordi.

De natura di pollo, e son securi
Li tordi, e merli, & altri augei si fatti
Ma pur son al padir'assai più duri.

Delle Quaglie.

Fredda e secca, e poi grassa, humida, & calda
La quaglia e quando prima di qua passa
Fastidio induce, & ben nutrisce & scalda.

Natura delle Carni.

Carne nutrica più ch'ogn'altra cosa

Ingroßa ogn'un; e fa forte e robusto.
Da forza più ardita, anco amorosa.

Natura della carne saluatica grassa.

Fa superfluità, e assai humori
La carne seluagina, è malenconica
E dar solo si deue a lauratori.

Della Carne rossa.

Carne ch'è rossa magra, e senza grasso,
Più che la grassa assai fa nutrimento
Riscalda più; ma qual sostantia? laßo.

Natura del Fegato.

E duro a diggerir, è caldo & humido
Graue, e poco sicur è mutil cibo,
Arosto, allesso; E piu quando egli e tumido.

Natura della Zinna.

Nutrica assai, ma tardi è digerita.
L'Vbbera e fredda e grossa in sua natura,
Al stomacho assogato molto aita.

Natura della Lingua.

Continuamente da buon notrimento,
Et è temprata; Ma di sua natura
Offende molti; Io n'ho esperimento

Carne arrostita al spedo

Notrica ben, ma a digerir è dura
La carne che sia cotta nello spedo,
Restingue il corpo a chi ha debil natura

Natura delli piccioni.

Il sangue fa il Piccion molto focoso,
Et ben nutrisce; & han la carne calda.
Chi l'usa spesso, sarà febricoso.

Natura della Tortora.

Restingue il corpo, & molto ben lo stitica.
La tortora, che dura calda, & humida.
Tempera il flußo, & molto lo retifica.

Delle Cose dolci.

Collera roßa, è sangue, è flußo greue
Ogni dolce produce, & è temprato,
Alegra il petto, ma oppila in breue.

Del Cedro.

L'odor dei Cedro è grato, accetto, e ameno

Humido, caldo, Secho, & digerire.
Fa; beuuto fuggir l'aſpro ueleno.

Delle Brugne.

La Brugna è fredda, alquanto il uentre moue.
Collera roßa tempra, extingue ſete,
Preſto ſi diggeriße; appar per proue

Delle More.

Calde temprate ſon le dolci more,
Faſtidio alquanto fanno nello ſtomacho,
L'acerbe aſtringon poi a tutte l'hore.

Delle Fraole.

Si come more ſon in ſua natura
Le fraole ſon calde temperate
L'effetto han delle more, anco figura.

Tirarei inanzi anco la qualità de tutte le ſorte de Carni, & Peſci, ma perche come ho detto per non fare l'altrui meſtiero, reſterò di dirle in rima, ma non poßo, ne deuo translaſciare, al quanto. Però breuemente dirò le lor ſtaggioni, con le lor qualità ſi delle carni, come anco de Peſci, & prima dirò del Capretto.

Capretto.

Il Capretto è buono ad ogni tempo, & è caldo & ſecco in ſecondo grado, conferiſe alli flemmatici, & noce alli Colerici.

Caſtrato.

La ſtagione del Caſtrato ſi è un tempo freddo, perche ſi frolla bene, & non rende cattiuo tufo, è caldo & humido temperatamente, genera buon ſangue, & da buon notrimento, & preſto ſi digeriſce, & è buon o per li ſani, & per li infermi, per ogni età, & Compleſſione.

Lepre.

La ſtagione della lepre è da Decembre per tutto carneuale, & de leprotti da mezzo Luglio per tutto Settembre, è caldo & ſecco in ſecondo grado, & tardi ſi digeriſce & ingenera humor malencolico, & fa ſmagrire, è buon per li giouani, & è cattiuo per li Vecchi.

Porchette.

Le porchette che ſi ſogliono magnare in tauola de Principi, ſono di cattiua diggeſtione, ne ſi doueriano mai magnare, ſe non una o doi uolte l'anno alli ſuo gliati, perche al fin ſon peſſime.

Porco Cignale.

La ſtagione del porco cignale, è da Decembre per tutto Febraro, e caldo & humido, e di dura digeſtione, e chi ne magna faccia eßercicio, ſon molto meglio quelli d'un anno ſolo, che ſi chiamano ruffulatti.

Vaccina

Vaccina.

La sua staggione è di settembre per tutto il carneuale, e freddo & secca di gran notrimento, & genera assai sangue & grosso, vole esercitio.

Vitella, uongana.

La sua staggione è sempre che se ne troua buona, e temprata & conferisce a ogni persona & à ogni età, è perfettissima.

Pauone & Gallo d'India.

La loro stagione vole il freddo per essere ben frolli, son caldi & humidi nel secondo grado: dan bonissimo notrimento & ingenerano molto sangue, conferiscono ad ogni complessione.

Cappone & Galline.

Se suol dire per prouerbio, che il Cappone non perde mai staggione: però e perfettissimo ad ogni tempo, & per ogni età tanto il Cappone quanto la gallina.

Fasano & Fasanotto.

Son temperati & danno ottimo nutrimento, ingenerano buon sangue, ristorano li conualeßenti, e però è pasto da Principi.

Starna & perdici.

Sonno simili al fasiano, & al fasianotto perfettissime.

Piccioni.

Li Piccioni son buoni ad ogni tempo, son caldi & humidi, infiammano il sangue, non son buoni per l'infermi, ma ottimi per li vecchi & flemmatici.

Tortore, Tordi, Quaglie, Beccafichi, Ortolani, Lodoli, Petti rossi, & simili uccelletti son bonissimi. Et però non ne trattero più oltre, poiche à tutti e noto, che quando son grassi & freschi son perfettissimi per li sani, & per l'infermi, & però tratterò d'alcuna sorte de Pesci più pretiosi & prima del Storione.

Trattato De Pesci.

Storione & Ombrina.

Il storione è pesce stimatissimo, & participa de acqua salsa, & dolce, la sua staggione è di Marzo per tutto Agosto, nutrisce assai & rinfresca il sangue, & è ottimo cotto in ogni maniera.

Il simile dico dell'Ombrina.

Del Rombo & altri pesci.

Il Rombo è simile, ma di più dura digestione, ma più nutrisce.

Il Fauolino vol essere fresco fritto, furato, e bonissimo per li amalati, non che per li sani, & è di buona & facile digestione, & il simile dico della Triglia.

Dentale, orata, Corbo, Pesce san pretro van tutti insieme son buoni mà duri à diggerire.

Sparnocchi, calamaretti, lampredozze, lenguatole e granci teneri, son d'una medesima bontà, & eccellentia.

Dirci di molti altri pesci si di mare; come di fiume, lagho, de Fuscine, de Morta, di perugia, di Garda, che ve si trouano Carpe, Carpioni & Trotte di smisurata grandezza; & perche mi par superfluo il trattarne tanto a longo, tacerò per non essere à noia a chi legge.

BANCHETTO PREPARATO per le nozze dell'Illust. & Reuerendiss. Sig. Marcantonio Colonna Duca di Paliano & Tagliacozzi, & gran contestabile di Napoli quando si menò moglie la Illustriss. & Eccellentiss. Sig. Prencipessa, la Signora Orsina Peretti Nipote di N. S. Papa Sisto V. & sorella dell'Illustriss. & Reuerendiss. Signor Cardinal Mont Alto mio Signore & patrone del mese di Nouembre 1589. In Roma.

ON voglio gia lasciar di dire il preparamento d'un bellissimo & vago banchetto, che io haueuo messo in consideratione, & fattone lista conforme si dirà: quale si haueua a fare nelle nozze dell'Illustrissimo & Eccellentissimo Signor Marcantonio Colonna Duca di Paliano & Tagliacozze, & Gran Contestabile di Napoli mio signore haueuasi a seruire a sei piatti con sei scalchi & sei Trincianti con le sue bande di taffeta di diuersi colori, cioè di vna canna l'una alli scalchi & di mezza canna l'vna alli Trincianti & di doi palmi l'vna alli scudieri, & raggi.

Sarà dunque posto la tauola con doi touaglie lauorate, & sottilmente piegate, con li righe & altre diuerse stampe alla moderna oltre poi alle posate ordinarie con le panattiere d'argenta indorate, & saluiette piane profumate.

Per

Per il mezzo della tauola poi vi hà da essere piegature alte per trionfi fatti à monti, a stelle, à leoni, a guglie; & altre cosette secondo l'occasione. Nel mezzo di detta tauola vi sarà vna Colonna di sei palmi lunga, & grossa a proportione, fatta de Zucchero, cioè de opponiti con la sua corona & serena in cimn, con vn stendardo a proportione grande con le loro arme in ambedua le parti, & siano dorati li capitelli, & la corona, & la serena conforme sia necessario con dui schiaui incatenati alti doi palmi, che stiano in ginocchioni con vn candelieri per vno in mano, vestiti di drappo alla Turchesca.

In cima di ciascheduna posata dell'Illustrissimi Signori Cardinali vi sarà vn arco fatto di saluiette a spinapesce alto tre palmi, che posi sopra dui mezzi cedri lauorati, vno di quà & l'altro di là dalla posata; & in cima à ciaschedun arco vi sarà vn pupazzo fatto di pasta di marzapane o d'altra materia, che tenghi in mano ogn'un di loro pupazzo l'arme del suo Cardinale, auertendo lo scalco nel metter l'arme, metterle conforme la loro precedentia, acciò senz'altra cerimonia ogni Cardinale anderà al suo luogo, doue vederà la sua arme. Parimente a ciascheduna altra posata deue essere vn'arco de festoncini di vaghi & varij fiori adornati di coralli & perle finte alti doi palmi & che posino sopra doi limoni lauorati & d'orati, & in cima di ciaschedun arco vi sia vn pupazzo a modo di Angeletto, ò de Dio d'Amore che tenghi in mano o vn motto moroso scritto a lettere d'oro o rosse, & à proportione fatto, ouero tenghino in mano vn mazzo de fiori, o vn fior di seta, o bandirole, o vn dono, & ciò che più piacerà: Et acciò che la tauola sia di maggior vaghezza, a chi la vede, si metterà in essa subito che sia fornita d'apparecchiare, tutte le cose che saranno le sequente per ordine scritte. Per la Cena.

Primo seruitio di Credenza.

Insalate lauorate grande, & indorate con diuerse materie.
Insalate cotte de radiche, & Capperini & di piedi di Capretti.
Insalate di Cedro adornate di fiori con Zucchero & acqua rosa.
Teste di porco saluatico cotte in vino inargentato il grugno con foco arteficiato in bocca, adornate di verdura & fiori,
Sommata in fette tocche d'oro, & salame in fette con limoni
Presciutto sfilato con anisi confetti sopra & vua passerina di Corintho.
Lingue di bufale salate cotte in vino, monde, & spaccate
Polanche arrostite & poi imborracciate con pasta fritta
Fasani maschi reuestiti in piedi che paiano viui. con profume nel becco.
Pasticci de lepri intieri coperti a modo di leoni, & dorati
Tortiglioni ripieni alla milanese tocchi d'oro con Zucchero sopra
Bianco magnare de mezzo rilieuo toccho con oro & Zucchero sopra

Gielo color d'ambra & con lancette de fasano arostiti sotto.

Pauoni arostiti & salpimentati con granati & limoni sopra d'orati il becco & li piedi, & habbia la sua coda posticcia & il suo collo.

Torte di persichi secchi con Zucchero sopra fredde.

Oliue di spagna, vua bianca, & Pergolese.

Statue alte doi palmi con vna canestrina inargentata in ambedui le mani con dentro cinque mostaccioli per vno, ben lauorati & dorati.

Bandirole di taffetano con l'arme, zucchata ne i pasticci & per l'insalate grandi.

Pizze grandi, sfogliate vna per piatto con presciutto sfilato dentro & Zucchero sopra.

Foccacine fatte con butiro Zucchero & acqua rosa, quattro per piatto

Vn lauoro de pasta a groppi fatta con la seringa & con Zucchero sopra & grani di granati tocchate d'argento.

Primo seruitio di Cocina.

Ortolani arostiti con sua crostata sopra, & melangoli.

Pasticcetti di polpettine de mongana caldi

Animelle di capretto, & fegatelli di pollo riuolti nella rete, arostiti nelli stecchi longi vn palmo, seruiti caldi, quattro stecchi per piatto cosi intieri, con melangoli sopra.

Lodole grosse tramessate di salciccia lucchese & fette di pane d'orato con oui, con Zucchero & canella sopra.

Piccioncini piccioli spacchati & marinati con aceto rosato.

Crostate di groppone di piccioni senz'osso ceruellati & salame grattato

Pirrorata de fasani arostiti con Zucchero & cannella sopra.

Tordi arrostiti con sua crostata & fette di pan onto sotto & melangoli.

Pasticci all'Inglesi de petto di mongana con tartufi capperini & oliue dentro.

Beccaccie arostite con vna Zuppa sotto & limoni attorno.

Vna sommata intiera coperta di salsa reale & sapor di Viscioli armata de lardoni fatti di pan'onto & stecchi di cannella, con Zucchero, & canella sopra

Galli d'India ripieni d'vccelletti & ceruellati, & tartufi arostiti con capperini sopra & melangoli.

Leprotti arostiti coperti di ciuiero, & pignoli ammollati sopra

Vn lauoro di pasta fritta con Zucchero sopra

Pasticci d'anatrotti, fatti di pasta frolli, han esser caldi.

Offelle alla millanese con zucchero sopra.

Se-

Secondo Seruitio di Cocina.

Polanche d'india alleßate coperte de cardi, ceruellati e formaggio
Lingue de Vitella ripiene & riuolte nella rete arostite allo ſpiedo
Quaglie ſtufate a modo di brodo lardiero
Pasticci pudriti de Piccioni, Animelle, Uccelletti, Teſticciole ſenz'oßo, Ceruellati, Cardi, Tartufi, Capperini, Oliue, Pignoli; & fette di ſommata con Salame Bologneſe grattato, & ſia di paſta frolla.
Faſani aroſtiti allo ſpiedo ſeruiti con ſalſa Reale.
Capponi alleßati coperti di Ballotte bianche alla bologneſe fatte di prouature, formaggi, roſſi d'oue, vua paſſa de corintho, & ſpetie, coperti di formaggio parmiggiano grattato & canella ſopra.
Groſtate di mell'Appie. con vn' altro lauoro di pasta di ſeringa. Teste di vitelle ſenz'oßo coperte di ſalſa verde & granati ſopra.
Perdici del becco roſſo arostite incartate con melangoli ſopra.
Salami groſſi bologneſi ſpaccati caldi.
Lombi di caprio aroſtiti, con ſuo ſapore, & Capperini ſopra.
Bianco magnare con Zucchero ſopra; Gelatina de bel colore.
Starne arostite poi stufate alla cathalana sbruffate d'acqua roſa.
Paſticci groſſi sfogliati, pieni di Mongana battuta & roſſi d'oui duri.
Mezzi capretti arostiti con limoni ſopra
Teſticciole & piedi, & lingue dorate con roſſi d'oui ſeruiti con melangoli zucchero & canella ſopra. Oliui d'Aſcoli,
Torte aggiacciate fatte de cedro confetto grattato.
Paste fatte a arme del ſignore & aella ſignora
Bocche de dame fatte da moniche.
Capponi groſſi aroſtiti, con pere guaſte & fulignati ſopra.

Tertio Seruitio di Cucina.

Faſani ripieni di tartuffi, d'oliue ſenz'oßo, & finocchio freſco aroſtiti, ſeruiti con melangoli & zucchero ſopra.
Croſtati di Zinne di vaccha, che prima ſia stata alleßata con fette di ſomata di ſalata. Porchette ripiene aroſtite.
Polpettoni di mongana d'una libra l'uno, aroſtiti allo ſpedo con ſuo intingolo & limoni ſopra.
Pasticci alla Franceſe de pollo battuto, detti Gobelletti.
Pauoni nostrani, lardati de lampredozze ripieni di tartuſi.
Brodo lardiero de Rufolatto & Piccioni d'India.
Gigotti di Caprio aroſtiti coperti di Ciuiero.

Lombi stufati alla Venetiana, con suo sapor sopra.
Lonza di mongana arostita con limoni, & oliue senz'osso sopra.
Pasticci tondi di garganelli de i piedi rossi con cotogni dentro
Torte verde & bianche con Zucchero & acqua rosa sopra.
Zuppe de tartufogli intieri coperte di corone imperiali
Granci teneri con sale & aceto rosato, coperti di corone Ducali.
Gambari mondi coperti di regni Papali.
Ostreghe in la sua guscia ben acconcie, coperte di quella pasta a modo di cialde intagliate, che con vn soffio se scoprono, Oliue, Gielo, & Bianco magnare, vua bianca & negra.
Pasticetti alla Genouesa di medolla, grossi come vna noce, caldi.
Bruscatelle fatte di rognoni di Mongana seruite calde con Zucchero sopra.

Secondo seruitio di Credenza.

Saluiette candide profumate vna per persona.
Pere garauelle calde, Pere fiorentine, Mele rose, Mel'Apppie.
Cascio parmiggiano in bocconi, Marzolini spaccati, Cascio Perasese, Raccioli senesi, Cardi con sale & pepe.
Marroni alle brascie, seruiti in saluiette, Carcioffoletti crudi.
Pasticcati di Cotogni, ouero de Mel'appie, Pere guaste con fulignati sopra
Mele rose intiere in Zucchero: con suo gielo sopra
Torte amarzapanate aggiacciate di Zucchero
Torte negre grosse fatte da Moniche.
Lattemele con suoi cialdoni a cartoccini.
Tartufi intieri seruiti in saluietta, & de stufasi al solito confette di pane abruscate sotto con sale pepe & melagali sopra
Finocchio fresco dolce. Cardi stufati con butiro in piatti d'argento seruiti con foco sotto & melangoli sopra & zenzero attorno.

Leuata la touaglia si darà l'acqua odorifera alle mani, & si mutaran saluiette biãche, & si muteranno in tauola i Coltelli forcine & cucchiari indorati. Et poi stufoli, Frappe, Castelli fatti di pasta con bandirole in cima, & fuoco artificiato attorno con dentro conigli bianchi con sonagliere d'argento al collo, & corralletti alli piedi con la sua musarola di lacetti di seta & oro, & siano profumati bene. Mermelada di Portugallo. Pezze di Genoua, Cotagnata di Napoli. Vasetti di bologna. Persicata & Melangoli Genouesi, Scatoline Romanesche, Cannelloni bergamaschi, Confetti Fulignati, Coriandoli grossi, muschiati lisci. Quadretti imperiali Portughesi, Pistacchi confetti, Seme di Mellone & naransetti, Coriandoli, Ricci, & altre cose conforme al volere del Scalcho. Vna Statuetta per persona alta vn palmo con vn bel mazzo di fiori in ma-

mano dorato, & molto ben profumato, con suoi stecchi di cannella lauorati in cima alli Mazzi, & dalli Trincianti siano dispensati à i Commensali.

Auertimenti allo Scalcho.

AVertendo lo scalcho che mentre arriuano le Dame conuitate, che dui gentilhuomini vecchi di portata gl'habbiano andare incontro sino al Cocchio, che all'ariuo di esse sonino trombetti sino che siano intrate in sala, oue vi saranno doi matrone à riceuerle & condurle in camera della sposa. Et cosi faranno à tutte le uolte che ariuaranno de mano in mano. Parimente suonino quando si darà l'acqua alle mani per intrar à tauola; & poi ogni uolta che lo scalcho uscirà di cucina con le uiuande sino che sarà comparso alla tauola, et il simile faranno quando li porterà li frutti & le confettioni dalla credenza. Ma che li trombetti stiano lontano dalla sala doue si magnarà, accio il suono delle trombe non occupi li raggionamenti delli Signori, ne l'armonia della suauissima Musicha che si udirà mentre si magna, la quale sarà ripartita in doi cori, con organi, Cimbali, Lauti, flauti, Cornetti, Tromboni, Arpe, Violini, & altri musici instrumenti, con quelle Eccellentissime Voci, che ui si richiedano.

Lo Scalcho poi ha da essere amabile, cortese & piaceuole con ognuno & in specie con quelli che continuamente ha da trattare, accio lo amino, & riuerischino, & non fare come molti fanno, che hor chiamano questo, & hor gridano à quello, & fan si fatto strepito, che si pensano che per fare il terribile di esser più stimati, & obediti, ma si gabbano & fanno il lor peggio. Deue lo scalcho uestir politamente, & ornatamente di negro, da homo riposato & graue, conforme l'honorato offitio richiede. Deue poi hauer gran cura alla uita del suo signore, & essergli fedele, anzi l'istessa fede. Deue poi il suo signore ricognoscerlo & amarlo, & prouederlo d'honesta intrata, accio sia reciproco l'amore, sicome hoggi il mio Illustrissimo Signor Cardinal Mont'alto procede non solo con lo scalcho, ma con tutti li suoi seruitori; Ma chi uolesse uedere uno esemplare delli auertimenti dello Scalcho, basta hoggidi uedere il molto Illustrissimo Signor Caualier Bracciolini al presente scalcho del Illustrissimo mio Signore gia detto, il quale in tutte le sue attioni è tanto compito, che temendo io raccontandole non le degradare, me ne passarò con silentio; solo dirò, ben si puo chiamar felice l'età nostra, poiche con osseruare tãto grand'huomo, li Scalchi si possono specchiare, & specchiati coregersi delli manchamenti. Li gentilhomini di casa non si deueno sdegnare di esser solleciti d'andare alla Cucina à portar le uiuande del loro signore, anzi far à gara l'un l'altro per seruitio & honore del padrone poiche è un de maggior seruitij che se gli possa fare, & oltre ch' il seruitore fa il debito suo, son però quei tali sempre ben uisti con buono occhio dal loro signore.

Deueno poi, poste che siano le uiuãde in tauola, guardarsi, senz'ordine dello

Scalcho, di non por mai le mani in tauola ne à leuar ne porre piatto inanzi al Signore, poiche per ciò vi è lo Scalcho Coppiero, & Trinciante, che sonno li tre principali officij della bocca, che à loro spetta il leuare & porre i piatti, & alzar il lume auanti al padrone & non ad altri, se bene alle volte certi gentil'huomini giouinetti che non hanno mai seruito ne visto seruir principi, si mettono addosso al principe vicino al Coppiero, che vorriano in quel punto fare il Coppiero, il Scalco, & il trinciante a effetto di eßer visto dal Signore che serue di qualche cosa, ne si accorge che muoue à risa li corteggiani pratichi: però ogn'uno faccio l'offitio suo ne voglia far l'altrui mestiero, poiche non gli conuiene, ne aspetti che il Padrone gli dichi vna volta, lasciate fare a chi ha da fare, con cera brusca, si come io più volte l'ho vdito, & visto arossire quel tale, & corregerse bene.

Del Maiordomo.

IL Maiordomo è la seconda persona doppò il suo Principe, & perciò deue eßer persona di qualità. & di molta authorità. & sopra tutto amabile, & così sarà amato, riuerito, & obedito da tutti, quasi al pari del Signore, poi che il nome istesso lo dimostra che si nomina il maggior della Casa. A questo da il Principe non solo rimette il carico della Casa, ma tutte le sue entrate tante le temporali, quanto le spirituali, Affitta, loca, Cõpra, Vende, & fa ogni sorte d'instrumenti in persona del suo Principe, & in somma in lui cola tutto il denaro del suo Signore, & ne dispone secondo la voluntà di esso; & à questo effetto vi è poi il Computista per tenere il rincontro de tutti i conti. Vi è poi il mastro di Casa per fare le prouisioni a suoi tempi, & gli appalti con l'interuento perro del Maiordomo, il qual tiene questo mastro di casa per alleuiamento suo, & per riuedere più minutamente le cose di casa & di fuori per posser riferire à pieno ogni cosa al maiordomo.

Ne mi voglio stender più oltre in parlar sopra questi officiali di casa, perche l'intento mio non era di parlare se non dello scalcho, il quale ha d'harue authorità in dispensa, In Cantina, in Cucina, per far pigliar tutto quello sia neccesario, per seruitio di condire le viuande del suo Signore; & perciò lui haueria de sottoscriuere la poliza del dispensiero prima che vada alle mani del maiordomo ò del mastro di casa, accio si veda, che quello che è ito in Cucina è stato per suo ordine, parimente lo Scalcho ha da commandare allo spenditore, Coco, & credenzero, Caneuaro, & dispensiero; & tutti l'hanno da obedire per seruitio del Principe, che così facendo sarà sincero, che nelli banchetti straordinarij non ci nascerà mai confusione, ne vergogna della Casa, ma honore & riputatione grande, & se alcuna cosa vi manchasse, sarà vergogna & mancamento dello Scalcho, & non d'altra persona.

Sogliono alle volte i principi seruirsi per Scalcho Principale da vn gentil' huomo ò Caualier lor fauorito seruitore, quantunq; non sia esperto non pratico in tale offitio, ma per gratificarlo, & per la confidentia che mostra in lui, lo fauorisce di farlo suo scalcho; mà ha da hauer bella presentia, giouiale, Cortese, & Riccho. Ha da hauer poi vn sottoscalcho pratichissimo che sia di buona scola, più presto attempato, che giouane accio sia di buona esperientia & persona di ricapito in ogni occorenza; & occasione che possa nascere, & quando in casa vi sia vno offitiale simile, si può dar l'offitio dello scalcho à qual si voglia Cortegiano etiam che sia nuouo in corte, poiche non ha da seruire se non per prospetiua.

Et questo basterà d'hauer succintamente detto del Maiordomo, Mastro di casa, Computista, Scalcho & sottoscalcho.

Forma & Garbo delli Cortelli & forcine da Trinciare.

SE bene nel primo libro vi furono impressi i cortelli & forcine che all'hora si adoprauano à trinciare col manico di ferro, hora per commune oppinione de tutti li Trincianti di Roma si vsano questi col manico di osso negro ottangolato & corto, ouero li manichi di Auolio, ouero de denti di Cauallo, tinti rosso & bianco, se ben di questi non se ne sonno sin'hora visti à nessun Trinciante saluo che la mia Cortelliera, che hora me ne seruo, della quale io ne fui inuentore, & certo che gli è cosa bellissima da vedere, & degna di esser posta in tauola d'ogni gran principe. Le lame poi hanno da essere di finissimo accia lo sottili, & dalla banda del taglio dritti, ma dalla costa, che siano volti al quanto. Et la tempera sia più tosto dolce che dura; perche piglia più presto il filo, & taglia assai meglio.

Le forcine vogliono essere di ferro & di tempra dolcissima, accio si possino stregnere & slargare secondo farà dibisogno; & anco si fà accio percotendola col coltello, si sgrani, ma vole hauere vn dito d'acciaio nella punta nell'imbroccare vn pollo, ò qual si voglia altra cosa, perche volendola poi cauar fuori malamente si potrebbe rihauere, per essersi quella fatta à modo di Vncino, si che essendo d'Acciaio più tosto si sgranarà la punta che piegarsi, & queste modo di forcine io vso, poiche per esperientia prouo, che rendono vtile & honore al Trinciante & mãdar fuori delle tauola vn pollo d'India con la forcina dentro per non hauerla possuta rihauere per essersi fatta à modo d'Vncino. Et questo ti basterà in quanto alli Coltelli & alle forcine & perche nel primo libro nel Capitolo VII si è detto à bastanza il modo di dare il filo alli coltelli, & di tenergli netti, non mi stenderò sopra di ciò più oltre.

F I N I S.

REGISTRO.

A B C D E F G H I K L.

Omnes ſunt quaterniones preter I, K, L, Duerniones.

IN VENETIA,

Appreſſo gli Heredi di Giouanni Variſco.
M D XCIII.